

# WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

[www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr)

## EUROPE

WEEK-END NIPPON  
À COPENHAGUE

## PASCAL BARBOT

L'ASTRE DE LA  
CUISINE FRANÇAISE



MERCI PATRONS !

# LES FACES CACHÉES DE LA CUISINE JAPONAISE EN FRANCE

dossier





Tél : 01 45 10 24 00  
Fax : 01 45 10 24 01  
commande@foodex.fr

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 零 みお



私にうれしい、  
新感覚の  
スパークリング清酒です。



松竹梅白壁蔵  
零 みお  
MIO



Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo



shirakabegura-mio.jp

Whisky

Sake

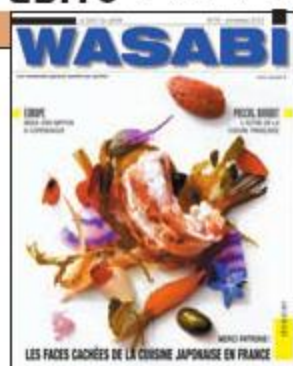
Shochu

Liqueurs



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.





## L'humain au cœur de la cuisine

**N**ous vous présentons régulièrement, dans Wasabi, de nouveaux restaurants japonais qui, selon nous, valent la visite. Dans ce numéro par exemple, nous en avons sélectionné trois<sup>1</sup>, tous nouveaux et très différents les uns des autres car nous savons que nos lecteurs n'ont pas tous les mêmes goûts ni les mêmes moyens.

Cependant, par manque de place, nous nous concentrons, la plupart du temps, sur l'assiette et passons sous silence le facteur humain. Pourtant, qu'est-ce qu'un restaurant, sinon, d'abord, le résultat d'une volonté humaine ? Que ce soit les spécialités servies, le choix de la vaisselle, du décor... tout cela découle toujours d'une certaine vision de la cuisine d'une personne, parfois plusieurs, désirant la faire partager au plus grand nombre.

Nous avons décidé, pour une fois, de vous faire découvrir les « faces cachées » de la vraie cuisine japonaise en France c'est-à-dire les restaurateurs eux-mêmes. Qu'ils soient japonais ou français, ceux que nous avons choisi de vous présenter partagent le même désir de vous proposer une cuisine, sinon authentiquement japonaise, du moins la plus proche possible de celle qu'on peut trouver au Japon. Certains se sont spécialisés dans les nouilles, d'autres dans les sushi, la cuisine familiale ou le kaiseki. Les restaurants qu'ils ont créés font de Paris l'une des villes d'Europe où l'on mange la meilleure cuisine japonaise !

Et pour rester dans le registre de l'humain, nous ouvrons ce numéro par un hommage à Pascal Barbot, l'un des plus grands chefs français du moment, qui, dans son restaurant L'Astrance, utilise presque autant de produits japonais que les restaurateurs présentés dans notre dossier ! Comme eux, il fait lui-même son *dashi* (bouillon traditionnel qui apporte aux plats le fameux goût *umami*) et n'hésite pas à utiliser le miso ou l'algue kombu qu'il cuisine comme personne.

La preuve, une fois encore, que l'authenticité de la cuisine relève davantage du cœur et du talent que du pays où l'on est né...

**(1) Profitons-en pour signaler, au passage, que nous visitons toujours les restaurants de façon anonyme et en payant notre repas...**

- COUVERTURE : RICHARD HAUGHTON (LIVRE DE CUISINE, LE CHÊNE)
- RÉDACTION : AIBA KIYOSHI, LÉONOR GRASER, TINKA KEMPTNER, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, MASUI CHIHIRO, BRIGITTE PERRIN, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY BONAN (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON
- PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47
- IMPRESSION : Groupe-Morault
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,  
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47  
MAIL : [wasabi@wasabi.fr](mailto:wasabi@wasabi.fr)  
SITES INTERNET : [www.wasabi.fr](http://www.wasabi.fr) et [www.chef-sushi.com](http://www.chef-sushi.com)  
FACEBOOK : wasabi, le goût du Japon  
ISSN : 1767-6142



## P.4-5 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

RESTAURANTS : Paris : La Cave 27, Mussubi, Jin.

LIVRES : L'Anthologie du franponais (vol. 2), Secrets de fleurs, A nous deux Paris

## P.6 WASA-HUITRE

Deux recettes japonaises pour changer du citron et du vinaigre à l'échalote



## P.8 WASA-PORTRAIT

Pascal Barbot : La cuisine française avec un grand J...

## P.12 WASA-SAKÉ

Dix producteurs japonais invités au restaurant Sola



## P.14-20 DOSSIER

Les faces cachées de la cuisine japonaise en France

10 patrons de restaurants racontent leur itinéraire

## P.26 WASA-EUROPE

Week-end nippon à Copenhague



## P.30 CARNET D'ADRESSES



## LA CAVE 27

Cuisine japonaise et... **équitation !**

**N**ichée au pied de la Butte Montmartre, La Cave 27 n'est ni un restaurant ni un bar mais un lieu unique né de l'imagination de M. Takemoto, un Japonais fan d'Espagne, de flamenco et... d'équitation !

Ouvert tous les soirs de 17h à 24h, La Cave 27 propose chaque jour à ses clients des animations différentes : le lundi on parle cheval, le mardi et le mercredi on écoute des chansons françaises des années 60-80 (les goûts de M. Takemoto sont précis), le jeudi, c'est soirée arabo-andalouse, le vendredi est sévillan, le samedi, c'est "ambiance flamenco" (M. Takemoto ne se fait pas prier longtemps pour chan-

ter) et le dimanche chacun peut venir avec son instrument à vent. Bien entendu, Takemoto ne vous laisse pas le ventre vide ni le gosier sec : dans sa cuisine qui jouxte la salle, il concocte à toute vitesse toutes sortes de petits plats mi-japonais mi-espagnols qu'il vous propose d'arroser de saké de Kobé ou de Fukushima ! La "formule" a de quoi séduire tous les publics puisque l'addition ne dépasse pas... 9 €/personne saké compris !

Ancien guide touristique, M. Takemoto parle non seulement le français à la perfection mais aussi l'arabe et bien sûr l'espagnol, son pays de prédilection.



La Cave 27 ne prend pas de réservation mais vous pouvez toujours annoncer votre arrivée au 06 10 45 89 77 d'autant que la contenance maximum de l'endroit, plus petit encore que le plus petit bar du Golden Gai à Tokyo, se limite à... 6 personnes !

**La Cave 27 : 27 rue Lamarck Paris 18e.**

## MUSSUBI

Le snack qui **crée du lien**

**E**lles sont deux : Noriko, journaliste de mode, en France depuis une vingtaine d'années, et Megumi, informaticienne qui vient de se reconvertir dans la restauration pour mener à bien ce projet. Toutes deux ont décidé de proposer aux Parisiens une alternative

aux sempiternels (mauvais) sushi avec les *omussubi* : des repas complets servis sous forme de bento particulièrement bien pensés. Variant en fonction des saisons et de l'humeur des cuisinières, ils contiennent des légumes et/ou de la viande et surtout des boules de riz non vinaigré mélangé à divers ingrédients plus ou moins identifiables mais tous très goûteux. Prix ultra-raisonnables : entre 6, 80 € et 13 € le bento, sur place ou à emporter.

Bon, la formule est encore en cours de rodage et il faut vraiment arriver à l'ouverture (12h30) pour décrocher l'une des deux uniques tables de la salle. Mais l'initiative est plus que sympathique et annonce, espérons-le d'autres ouvertures de ce genre.

Au fait, *mussubu*, en japonais, signifie : nouer un lien. Une raison de plus pour y aller.

**Mussubi : 89 rue d'Hauteville 75010 Paris. Tél : 01 42 46 31 02. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h.**

## JIN

Poisson frais et **sakés rares**

« **C**uisine raffinée de poisson et vin japonais sélectionné » dit simplement la carte de ce restaurant ouvert en janvier 2013 par Nina Nikkhou, une jeune femme mi japonaise mi américaine. Le concept ? Un bar en bois brut autour duquel peuvent prendre place une douzaine de personnes. Face à eux, deux chefs japonais (tout droit venus de Hokkaido) qui sortent leur poisson de mystérieuses boîtes en bois avant d'en tailler de fines tranches sur des planches d'un blanc immaculé. Suivant le menu qu'on a choisi (75, 95 ou 125 €) les petits plats se succèdent (seul leur nombre varie) tous délicats et d'un goût 100% japonais ce qui n'empêche pas une certaine créativité : crabe haché aux œufs de saumon, foie de lotte aux champignons hinoki et truffe noire, lotte à la laitue de mer, sashimi de turbot au sel et au sudachi (petit citron vert qui pousse à Shikoku)...

Suivent les sushi, d'une qualité exceptionnelle, à commencer par le rouget-barbet, arrivant, comme presque tous les poissons servis ici, chaque matin, de Bretagne. Seule la sérieole -peut-être la meilleure qu'il nous ait été donné de goûter- est importée du

Japon ! Le tout servi avec du vrai wasabi en racine, gratté devant le client par le chef ! Voilà pour le poisson et le raffinement ! Quant au vin japonais, il y a fort à parier qu'aucune cave parisienne ne peut rivaliser avec la sélection de sakés servis ici : certains, non filtrés, ont un goût de riz si prononcé qu'on pense aux tatamis qui sentent si bon dans les vieilles maisons japonaises. D'autres, plus raffinés (les daiginjo) sont fermentés à partir de grains polis à 60 ou 70% ce qui leur confère des arômes subtilement fruités...

On l'aura compris, cette cuisine s'adresse aux connaisseurs car il faut déjà une certaine expérience de la gastronomie japonaise pour en apprécier toute la subtilité.

**Jin, 6 rue de la Sourdière, Paris 1er.**

**T. 09 53 49 58 84. Ouvert seulement le soir. F. Dim.**





## HUMOUR

L'anthologie du **franponais** (comme ça du numéro 2)

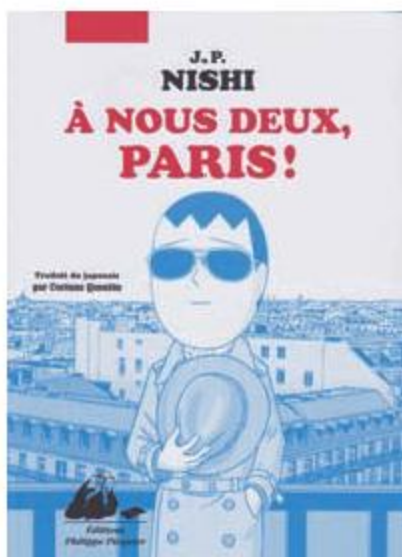
**A**près le succès du tome 1 de son anthologie du franponais (contraction de français et japonais) Florent Gorges poursuit son exploration des expressions françaises retenues par les Japonais pour des publicités, des marques ou tout simplement imprimées sur des vêtements pour faire chic. Cela donne souvent des associations pleines de poésie comme cette enseigne « Mariage Concierge » ou mystérieusement coquines comme cette affiche annonçant fièrement L.e.d. Bites... C'est que l'amour des Japonais pour les sonorités de notre langue n'a d'égal que leur indifférence totale à la grammaire ou au sens des mots : les brasseries « Ivrogne » côtoient les bistrots « Gastro » ou « J'adore la Chie » sans qu'apparemment cela fasse fuir les clients. Florent Gorges, quant à lui, s'en donne à cœur joie en commentant les images en bon français caustique et égrillard juste ce qu'il faut : devant un restaurant baptisé « Barbara à table », il ne peut s'empêcher de renchérir : « Et c'est la dernière fois qu'on t'appelle ! ». Quant à l'affiche : « Dimanche après-midi, Quatre kiki, Q », elle lui



inspire ce commentaire que, sans doute, peu de japonaises comprendront : « en voilà une qui sait comment s'occuper après la messe... » En guise de conclusion, et pour ne pas qu'on l'accuse de racisme, l'auteur a aussi photographié, en France, quelques T-shirts en japonais dont la signification a visiblement échappé à ceux qui les portent : « Culotte large VS culotte serrée », « Paye, enfoiré », « Moi, perverse »... Et, pour faire rire les Japonais (ou tout au moins essayer !), quelques panneaux routiers photographiés au hasard des balades (et garantis authentiques) : CARLAT (ville jumelée avec Bruni), LA PRUNE (contrôles radar fréquents), etc.

Ed. Komikku, 8, 50 €.

## MANGA

A nous deux **Paris** !

**S**i les témoignages de Français ayant séjourné quelques mois à Tokyo sont légion, ceux des Japonais vivant ou ayant vécu en France sont plus rares. Celui de J.P. Nishi est intéressant à plus d'un titre. D'abord parce qu'il le publie sous forme de manga et fait ainsi passer ses idées sur la France et les Français avec humour et légèreté. Ensuite parce qu'il souligne l'énorme gap culturel qui existe entre Français et Japonais malgré une certaine attirance réciproque. Une grande partie de

l'ouvrage tourne naturellement autour des relations avec les femmes qui représentent visiblement, pour JP Nishi, un mystère presque aussi insondable que celui de « la bise » à la française. Faut-il toucher la peau de l'autre avec les lèvres ? A quel endroit exactement de la joue faut-il viser ? Faut-il accompagner la bise d'un petit bruit ? A ces questions vertigineuses, J.P. Nishi ne trouve jamais de réponse claire et le voilà tout dépité quand son copain italien Julio (grand dragueur devant l'éternel) lui explique que le bruit qu'il fait ne va pas...

Traduit avec beaucoup de finesse par Corinne Quentin, ce livre ouvre une fenêtre originale sur le petit monde parisien vu par un Japonais naïf et passablement maso. Rien à voir avec la gastronomie sinon qu'on le dégustera avec beaucoup de plaisir.

Ed. Philippe Picquier. 190p. 14, 90€.

## IKEBANA

Secrets de **fleurs**

**L**e mot ikebana est une contraction du verbe ikeru, faire vivre, et de hana, la fleur. On le traduit généralement par « arrangement floral » mais il est, en réalité, bien plus que cela : un véritable rapport à la nature. Arrivé au Japon au VI<sup>e</sup> siècle, en même temps que le bouddhisme, l'art floral était, au départ, réservé aux offrandes et se pratiquait exclusivement dans les temples sans visée esthétique. Ce n'est qu'aux alentours du Xe siècle que la notion de sacré s'efface quelque peu au profit de règles esthétiques développées par différentes écoles. Il en existe environ 3000 regroupant quelque 20 millions d'adeptes mais quatre d'entre elles seulement sont présentes en Occident : Ike-nobô, Ohara-ryû, Sôgetsu-ryû et Ryûsei-ha.

Annik Howa Gendrot qui signe ce très bel ouvrage, est Grand Maître de l'école Ohara et dispense ses cours en France depuis plus de 40 ans. De façon très claire, elle explique au débutant, à l'aide de dessins et de photos, comment élaborer un bouquet dans le style de base Moribana, créé par Maître Ushin Ohara (1861 – 1914), qui permet l'utilisation de fleurs occidentales ouvrant ainsi la voie à l'ikebana « moderne ». Annik Howa Gendrot, à l'instar de ses maîtres, base ses compositions sur une observation précise de la nature à commencer par le vide : « si important dans toutes les disciplines artistiques au Japon et en Chine et qui est le lieu où circule le souffle. » Ce livre, sous-titré « Le long chemin de l'ikebana, du débutant au maître » est un peu le récit de son magnifique parcours sous le signe des fleurs.

Ed. Dervy. 234 p. 27€.





# Quand les huîtres passent à la casserole !

DEUX ANS APRÈS LE TSUNAMI QUI A RAVAGÉ LE NORD-EST DU JAPON, LES OSTRÉICULTEURS DE LA RÉGION DE MIYAGI SONT VENUS À PARIS REMERCIER LEURS HOMOLOGUES FRANÇAIS DE L'AIDE QU'IL LEUR ONT APPORTÉE. L'OCCASION ÉGALEMENT DE NOUS ENSEIGNER QUELQUES RECETTES ORIGINALES QUE NOUS REPRODUISONS CI-DESSOUS.

Par Patrick **DUVAL** | **A**u Japon, explique Kimio Utsumi, Président de l'Association des ostréiculteurs de l'île de Katsurashima, on ne mange pas les huîtres crues comme vous le faites en France mais plutôt cuites et en sauce. C'est pourquoi nous les décoquillons sur les lieux mêmes de la production et les vendons prêtes à être cuisinées ». Plus grasse et plus sucrée que l'huître française, l'huître japonaise dont le nom scientifique est *Crassostrea Gigas*, se prête d'ailleurs particulièrement bien à la cuisson. Voici donc trois recettes très faciles à réussir, qui vous permettront de déguster les huîtres autrement qu'au citron ou au vinaigre d'échalote.



## Tsukudani d'huîtres

### Ingrédients pour 4 personnes

■ 8 huîtres décoquillées

■ 1 c.à.s. de sel

#### Sauce

■ 2 c.à.s. de saké

■ 1 c.à.c. de mirin (saké sucré)

■ 1 c.à.c. de sucre

■ 1 c.à.c. de cassonade

■ 2 c.à.s. de sauce soja

■ 2 fines tranches de gingembre

■ ½ piment (enlever les graines)

- 1 • Malaxer légèrement les huîtres avec une grande cuillère de sel et les rincer à l'eau courante. Les égoutter et les essuyer avec un essuie-tout.
- 2 • Assembler les ingrédients pour la sauce, chauffer à feu moyen. Lorsque l'ensemble bout, ajouter le gingembre. Attendre que le liquide bouille à nouveau, introduire les huîtres. Dès que les huîtres gonflent, les enlever les laisser refroidir.
- 3 • Réduire le jus de cuisson de moitié. Réintroduire les huîtres, cuire encore deux à trois minutes à feu moyen. Bien les enrober de sauce.
- 4 • Vérifier la sauce. S'il y en a trop, enlever les huîtres et faites encore réduire.
- 5 • Ajouter le piment dans la sauce. Laisser refroidir le tout avec les huîtres. Enrober de sauce et dresser.



## Solidarité aller-retour



Le Maire de Royan, Didier Quentin, qui est aussi le Président du groupe d'amitié franco-japonais à l'Assemblée nationale, était l'invité d'honneur de la Maison de la Culture du Japon à Paris qui accueillait, le 9 février dernier, les ostréiculteurs de la région de Miyagi. Durement touchés par le tsunami qui a ravagé l'est du Japon en mars 2011, ces derniers ont pu reconstruire leurs élevages d'huîtres grâce, en partie, à l'aide des ostréiculteurs français qui se sont mobilisés pour envoyer sur place du matériel et des naissains (bébés) d'huîtres.

Didier Quentin a rappelé que cette solidarité n'était qu'un "cadeau en retour" aux ostréiculteurs japonais qui, dans les années soixante, étaient venus au secours des éleveurs d'huîtres français dont la quasi-totalité de la production (d'origine portugaise) avait été décimé par une maladie.

L'huître japonaise, plus résistante, avait alors été implantée en France avec succès au point que la production française est actuellement presque à 100% d'origine japonaise.

## Dengaku d'huîtres sauce miso au yuzu

### Ingrédients pour 4 personnes

■ 8 huîtres ■ 2 c.à.s. de sel ■ 2 c.à.s. de saké

### Sauce

■ 100 g de miso ■ 100 g de sucre ■ 45 cc de mirin

■ 45 cc de saké ■ Jus de 2 yuzu

- 1 • Malaxer légèrement les huîtres avec une grande cuillère de sel et les rincer à l'eau courante. Les égoutter et les essuyer avec un essuie-tout.
- 2 • Chauffer dans une casserole. Lorsque le saké bout, introduire les huîtres.
- 3 • Dès que les huîtres gonflent à la cuisson, retirer la casserole du feu.
- 4 • Enlever les huîtres et réduire le jus de cuisson de moitié. Réintroduire les huîtres et bien les enrober de ce jus.
- 5 • Nettoyer quelques coquilles d'huîtres et les passer à l'eau bouillante. Dresser 2 huîtres dans chaque coquille, recouvrir de dengaku miso et faire griller au chalumeau ou au grill (environ 5' à 200°).

### Recette du dengaku miso au yuzu

- 1 • Mettre le saké et le mirin dans une casserole, chauffer pour faire évaporer l'alcool.
- 2 • Retirer du feu puis ajouter le miso et mélanger pour le faire fondre. Remettre sur le feu.
- 3 • Réduire le mélange de moitié.
- 4 • Ajouter 50 g de sucre, continuer à faire réduire puis ajouter les 50 g restants. La sauce doit couler lentement de la cuillère en bois.
- 5 • Retirer du feu et ajouter le jus de yuzu. Mélanger.



食べ方も美味しさの一部である。

**Wasabi: un légume qui a du piquant**  
Kinjirushi garantit sa fraîcheur pour un maximum de saveurs



Kizami-Wasabi  
(YKA-250)  
250g



Wasabi râpé  
(RO-1)  
200g



Wasabi râpé  
(FS-208)  
200g



Hana Wasabi  
(YH-8)  
250g



Wasabi en sachet  
(RVE-20)  
2.0g



Wasabi en sachet  
(RVS-30)  
2.5g

Numéro un japonais du marché professionnel

**金印わさび** KINJIRUSHI SALES CO., LTD.

**Contact**

Paris office 9, rue de l' Echelle-75001 Paris  
E-mail: m-kunieda@kinjirushi.co.jp  
URL : <http://www.kinjirushi.co.jp/french/>



# Pascal Barbot

## L'Astre de la cuisine française

PASCAL BARBOT DÉTESTE LES RECETTES DE CUISINE QU'ON SUIT À LA LETTRE, AU GRAMME PRÈS. BIEN QUE SAVAMMENT PENSÉE, DOSÉE, SA CUISINE LAISSE UNE GRANDE PLACE À L'INTUITION ET À L'EXPÉRIMENTATION. D'OÙ CE LIVRE QUI NE RESSEMBLE À AUCUN AUTRE, REMPLI DE RECETTES « PARLÉES ».

CAR CHAQUE PLAT, POUR PASCAL BARBOT, CACHE UN VOYAGE, LA DÉCOUVERTE ET L'APPROPRIATION D'UN PRODUIT, D'UNE CULTURE, D'UN SAVOIR-FAIRE PARTICULIER.

POUR VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ QUELQUES EXTRAITS CONCERNANT LES PRODUITS JAPONAIS QUI ONT, POUR PASCAL BARBOT, UNE IMPORTANCE PRIMORDIALE.



### LE PLAT

Coquillage, dashi, citron confit

**L'INGRÉDIENT :** le dashi

Le dashi est le bouillon de base dans la cuisine japonaise. Il peut être fait avec de la bonite séchée et râpée ou de l'algue kombu, ou encore avec des champignons shiitake séchés, ou un mélange de deux ou trois de





ces éléments. J'ai appris à le faire au Japon. J'en fais deux ou trois fois par semaine. Un dashi classique japonais avec du kombu et du katsuo-bushi. Parfois, je le parfume avec du gingembre, du yuzu, de la citronnelle. C'est une base très importante de ma cuisine : c'est pour cela que, pendant dix ans, c'était toujours moi qui le faisais.

Le katsuo-bushi est râpé par mon fournisseur le matin même. Le kombu vient de chez Monsieur Okui, de Hokkaido, de sa récolte 2007. C'est comme un vin, il y a des bons producteurs et les bons millésimes. Je le réutilise tant qu'il a du goût. C'est pour cela que le dashi n'a jamais le même goût ! Cela dépend du kombu, s'il est neuf ou pas.

Depuis quelque temps, je préfère faire le dashi froid. Ce n'est pas moi qui l'ai inventé, cela se fait aussi au Japon. Je crois que c'est le seul bouillon de base au monde qui peut être fait

chaud ou froid. Je laisse le kombu dans l'eau froide pendant une nuit et, comme le kombu est très bon, cela donne un dashi superbe. Juste dans de l'eau. C'est de l'umami pur...

Je crois bien que, de tous les produits connus du monde, c'est le kombu qui contient le plus d'umami.

L'umami est un outil de travail qui permet de structurer l'élaboration d'un plat. Comme le fumé, comme l'iodé, comme le cru, comme le cuit, comme le floral.

La bonite, le kombu, c'est de l'umami. J'ai une liste de produits qui contiennent naturellement beaucoup d'umami : la tomate, le parmesan, le roquefort, les coquillages, les crustacés, la carotte, la pomme de terre, le chou chinois, les champignons shiitake, les truffes.

Pour moi, ce plat se résume à trois goûts : le coquillage, l'agrumes et le dashi. C'est très simple. ■■■

*Pasacal Barbot,  
3 étoiles au Guide  
Michelin, devant son  
restaurant*





Photo : Richard Houghton

**LE PLAT**

Saint-Jacques, kombu, huître

**L'INGRÉDIENT :** Le kombu

■ ■ ■ Dans ce plat, le gros du travail, le plus important pour moi, a été le kombu. C'est le Japon... Ce qui m'avait bouleversé, au Japon, c'était la « confiture d'algues » que j'ai mangée dans les petites ruelles de Kyoto et Tokyo. Je l'ai souvent retrouvée mais presque toujours dans la cuisine populaire, moins dans la cuisine chic, et ce qui m'intéresse, au Japon, c'est justement cette cuisine populaire. Je l'ai appelée « confiture d'algues » parce que je trouve que c'est sucré, gourmand mais sans être dans l'excès. Ce sont des algues cuites. J'ai fait plein d'essais parce que je ne sais pas comment elles étaient vraiment cuisinées pour donner cette confiture. J'ai utilisé

des laitues de mer, avec du nori, mixées à la fin pour épaissir. Et puis j'ai pensé au kombu.

Le kombu que j'utilise pour le dashi (voir ci-dessus) me coûte la peau des fesses ! Alors je me suis demandé ce que je pouvais en faire car cela me faisait mal au cœur de le jeter. Au Japon, dans la cuisine populaire, on le fait cuire dans le mirin et le saké. Mes premiers essais étaient immangeables ! C'était trop compliqué. Ma recette est bien aboutie maintenant. Le kombu est coupé en carrés avant la cuisson, pour lui conserver un aspect bien net. Puis je le fais braiser dans un mélange de saké, de dashi et de glucose qui donne du brillant et un sucre pas trop sucré. Dans un four très chaud, à la fin du service. Et j'éteins le four. Le lendemain, je répète la même chose. Et ce, pendant deux nuits.

Ensuite, j'égoutte les carrés de kombu, je récupère le jus de braisage que je fais réduire.

Le taki-kombu est du kombu cuit dans la sauce soja, puis séché. Je mixe le jus de braisage réduit avec un peu de ce taki-kombu, pour lui donner de la texture. Ensuite je le monte en beurre. C'est pour cela que je l'appelle « beurre de kombu ».

Les Japonais l'adorent parce que c'est un produit qu'ils reconnaissent tout de suite. Qui est très familier, mais fini avec une technique très française. Ils sont contents, je suis content, tout le monde est content !

Ce qui est impressionnant, c'est la note de réglisse du beurre de kombu, très prononcée, alors qu'il n'y en a pas du tout dedans. Je me vois très bien le mettre sur une tartine de pain et le manger comme ça. Une tranche de pain toasté, tartinée de la confiture d'algues japonaise ou de mon beurre de kombu, avec un carpaccio de saint-jacques crues. C'est pareil, c'est la même pensée du plat, le même esprit. Moi, je ne fais rien, tout vient de l'algue.

## Astrance, Livre de cuisine

Bien entendu, derrière la platitude feinte de ce titre, c'est plutôt : Pascal Barbot, l'ivre de cuisine qu'il faut lire. Et qui correspond parfaitement à ce



chef au regard pointu qui ne cesse, depuis qu'il a quitté les fourneaux d'Alain Passard, son maître, d'inventer de nouveaux goûts, de créer des textures, osant des associations aussi audacieuses que la rhubarbe

et le shiso pourpre, la brioche et la fleur de romarin, le bœuf, l'huître et la capucine...

Son inspiration, Pascal Barbot la puise pour une bonne part en Asie, et en particulier au Japon : dashi, miso, kombu, yuzu, shiso, thé matcha sont des ingrédients qu'il utilise tous les jours d'une façon très personnelle ajoutant ici de l'huile de noisette, là de l'oseille ou du piment...

Le livre, magnifiquement illustré par Richard Houghton, a la forme d'une longue conversation avec Chihiro Masui, journaliste gastronomique

japonaise installée en France (elle collabore régulièrement à Wasabi) que Pascal Barbot, en une sorte de variante culinaire des Mille et une nuits, semble vouloir séduire en la surprenant à chaque plat. Succès total puisque la dame, dont on connaît l'exigence, avoue, au terme de ce long voyage au cœur de la cuisine de Barbot, être « tombée amoureuse » de l'Astrance.

Astrance, Livre de cuisine par C. Masui.

Photographies de R. Houghton. Ed. Le Chêne.

69, 90 € (avec le supplément Cahier de pas-à-pas).



## LE PLAT

agneau, curry noir, aubergine

**L'INGRÉDIENT :** « mon miso »

Je me suis inspiré de ce que j'avais mangé à Osaka, chez des gens qui m'ont accueilli. Lors de ma première visite au Japon, j'étais jeune et j'habitais dans une famille. La mamie m'avait fait l'aubergine populaire japonaise : coupée en deux et passée au four dans du papier d'aluminium avec un assaisonnement à base de miso. C'était sublime. Je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire et je suis parti de là.

J'ai fait mon appareil au miso en faisant cuire et réduire un miso d'un fabricant japonais auquel j'ai ajouté du praliné, de l'huile de noisette, de la moutarde, ou soit l'un soit l'autre ou deux ou les trois. C'était magique ! J'ai continué dans les essais avec de la noix et du yaourt parce que je voulais un côté indien, mais je me suis arrêté parce que « mon miso » plaisait déjà à tout le monde. Parfois, j'ai envie de changer... mais c'est devenu un plat « signature » de l'Astrance qu'on me réclame souvent.

« Mon miso » est en réalité un laquage. En général, j'utilise du miso brun, pas le miso blanc car je ne veux pas de sucre. Je fais flamber du saké et du mirin que je fais réduire et que je mélange avec le miso et un jaune d'œuf. L'œuf sert à en faire un appareil à gratin : il va permettre au mélange de se consolider à la cuisson, sans couler. ■

## Un repas à l'Astrance

Est-ce la tradition à l'Astrance ? Toujours est-il que notre repas a commencé par une devinette. Christophe Rohat, alter ego en salle de Pascal Barbot (il sont d'ailleurs associés) place devant nous un petit bol blanc contenant un liquide de couleur beige. A charge pour nous de deviner ce que c'est. Qu'est-ce qu'on gagne ? a-t-on envie de demander. Mais avant de penser à gagner quelque chose, faudrait-il encore avoir le début d'une réponse. Or ce breuvage étrange n'évoque rien de connu. Ou alors quelque chose de vaguement familier mais quoi ? Nous croyons déceler « quelque chose de marin ». Perdu ! Je suis, je suis... une soupe au pain grillé relevée de lard fumé. « C'est peut-être cela que vous avez associé à un goût marin », nous console Christophe Rohat, très convaincant en Julien Lepers de la cuisine. Il nous promet une seconde devinette pour la fin du repas.

Les plats suivants sont présentés de façon plus classique et sans la moindre affectation puisque les ingrédients les plus importants constituent tout simplement le nom du plat. « Foie gras, champignons de Paris, citron rôti », annonce le maître d'hôtel en nous servant une sorte de club sandwich aux couleurs pâles. Seul problème : il ne nous explique pas comment attaquer cette construction sans la mettre en pièce. Peu importe, le sort de cette entrée est réglé en deux bouchées divines où se mêlent l'humus des champignons, la douceur du foie gras et l'acidité du citron.

Nous goûterons successivement la saint-jacques au beurre de kombu (voir ci-contre), le rouget aux ravioles de cédrat, la côte d'agneau à la racine de persil (on pense à un salsifis ultra parfumé) avant d'arriver à la seconde devinette : une sorte de mousse blanc cassé au goût très doux et à la consistance crémeuse. Nous aurons cette fois plus de chance en devinant la présence de... pomme de terre ! Peut-être une idée d'Ayako Ota, la pâtissière japonaise de l'Astrance... Il est vrai qu'au Japon, la patate douce est largement utilisée en pâtisserie alors pourquoi pas la pomme de terre ?

La bonne surprise, c'est que les menus déjeuner de l'Astrance commencent à 70 € ! Mais chut ! on ne vous a rien dit...



Photo : Richard Houghton



SAKÉ

Le vin qui

riz



Monsieur Sudo, incarne la 55e génération de la maison Sudo Honke établie en 1141.

EN ATTENDANT LE SALON DU SAKÉ QUI SE TIENDRA À PARIS LES 21 ET 22 JUIN PROCHAINS\*, LE RESTAURANT ÉTOILÉ SOLA\*\* A ACCUEILLI, LE 27 FÉVRIER DERNIER, 9 PRODUCTEURS DE SAKÉ VENUS SPÉCIALEMENT DU JAPON. L'OCCASION DE RAPPELER QUE LE SAKÉ N'EST PAS UN ALCOOL FORT MAIS UNE BOISSON DOUCE (12 À 16°) QUI ACCOMPAGNE PARFAITEMENT UN REPAS JAPONAIS... OU FRANÇAIS !

Par Patrick  
**DUVAL**

**B**aptisé « vin de riz » par les Japonais eux-mêmes, le saké devrait plutôt être appelé « bière de riz » car il est réalisé à partir d'eau de source dans laquelle on fait étuver et fermenter du riz à l'aide d'une moisissure appelée *kōji*. La fermentation alcoolique a ensuite lieu grâce à l'action de différentes levures sur le mélange eau/riz/*kōji*, et dure de quinze jours à un mois. La qualité d'un saké dépend de trois facteurs essentiels : le savoir-faire du maître sakéificateur, la qualité de l'eau, la qualité du riz (le plus prestigieux étant le Yamadanishiki) et le degré de son polissage.

Le riz est en effet poli pour le débarrasser des graisses et des protéines, jusqu'à ne laisser que le cœur du grain, riche en amidon. Plus le grain est poli, plus le saké sera fin. Les sakés les meilleurs sont : le Junmai-shu, « pur riz, sans alcool ajouté », le Ginjō-shu à fermentation lente à basse température et poli à 60 %, le Daiginjō-shu, saké plus raffiné, à brassage artisanal, mais additionné d'alcool et enfin le Junmai-daiginjō-shu sans addition d'alcool, considéré au Japon comme le sommet de l'art de la "sakéification".

#### 9 maisons de saké pour un repas chez Sola

Venus de plusieurs régions du Japon, 9 producteurs de saké ont apporté leurs meilleurs crus pour prouver que le saké pouvait accompagner des plats aussi différents que le foie gras, la sole ou l'agneau ! Sylvain Huet, auteur d'un livre sur le saké à paraître en juin, nous les présente :



9 producteurs de saké réunis au restaurant Sola pour présenter leurs meilleurs crus.





#### Urakasumi Jozo

Fondée en 1724, cette vénérable maison a eu la malchance de se trouver sur le chemin de la vague qui a dévasté l'est du Japon lors du Tsunami de 2011. Grâce au soutien des habitants et à une forte volonté de s'en sortir, Saura s'est néanmoins remise à produire ses sakés très réputés au Japon. Son Yamadanishiki Junmai Daiginjo Urakasumi aux arômes généreux de melon et de pomme, a obtenu la médaille d'argent au Concours National de saké des Etats-Unis en 2011.

#### Gassan Shuzo

Cette brasserie se situe au pied du Mont Gassan dans la préfecture de Yamagata dont l'eau est réputée comme l'une des meilleures du Japon. Elle contribue à la saveur limpide et raffinée de ce saké de terroir. Le Gassan Shuzo, réalisé à partir d'une variété de riz de Yamagata, a remporté la médaille d'or deux années de suite au concours national des sakés des Etats-Unis dans la catégorie des Junmai ginjo.

#### Takenotsuyu Shuzo

Cette maison a été créée à la fin de la période Edo (vers 1860) dans le but de fournir en saké les sanctuaires shinto de Nittago, au pied des monts Dewa. Le saké produit ici est 100% local et possède le record du nombre de médailles d'or consécutives obtenues au niveau national. Son taux de glucose est aussi le plus faible. Le Junmai Daiginjo Hakuroshu Dewa Sansan 39 est un saké de caractère au goût généreux et au parfum subtil.

#### Kanei Shuzoten

Cette petite maison de saké se niche au pied des monts Tanzawa, parfois appelés « le toit du kanto ». Elle produit, depuis 150 ans, des sakés à partir de riz Yamadanishiki (meilleure variété de riz japonais) caractérisés par une saveur riche et moelleuse aux arômes généreux. Le Sasa-no-Tsuyu, un genshu titrant 18, 8° d'alcool, évoquant les saveurs d'autrefois, se consomme indifféremment frais ou tiède.

#### Sudo Honke

Etablie dès 1141, cette maison est réputée aujourd'hui pour ses Junmai Ginjo et Junmai Daiginjo non filtrés et non pasteurisés. Notamment le Sato-no-homare, aux arômes de poire, de litchi et d'ananas et le Yûsura qui évoque plutôt la pomme verte.

#### Masuda Tokubee shoten

Etablie en 1675 dans le quartier de Fushimi, à Kyoto, c'est l'une des plus anciennes maison du Japon. C'est la première à avoir réussi à produire un nigorizaké (saké trouble) pétillant pour lequel elle utilise le fameux riz local Iwai, très réputé au Japon. Autre spécialité de Masuda Tokubee Shoten : les sakés de garde vieillies dans ses caves.

#### Masuda Shuzoten

Installée à Toyama, au nord ouest des Alpes japonaises, cette maison produit les fameux sakés Masuizumi, non pasteurisés, à l'acidité pleine de fraîcheur. Son Junmai Daiginjo se marie particulièrement bien avec les fruits de mer.

#### Tenzan shuzo

Les sakés produits par cette maison sont réalisés à partir de l'eau souterraine des monts Tenzan alliée à une variété de riz de haute qualité cultivé dans la préfecture de Saga (sur l'île de Kyushu). Du Junmai au Junmai Daiginjo, les sakés produits par Tenzan sous la marque Shichida ont un arôme si généreux qu'on conseille de les boire dans des verres à vin ! Le Shichida Junmai Ginjo, en particulier, possède un bel équilibre entre un corps robuste et une acidité légère. Il a obtenu plusieurs médailles d'or dans des concours aussi bien au Japon qu'à l'étranger.

#### Akita seishu

C'est en 1865 que la famille Ito, propriétaire de cette marque, commence à produire ses premiers sakés. Pour mieux en contrôler la qualité, le tôji (maître sakéificateur) cultive lui-même son propre riz (l'un des meilleurs du Japon). L'un de ses sakés les plus intéressants d'Akita Seishu est sans doute le Yamatoshizuku Yamahai Junmai produit à partir d'un grain poli à 60% : un junmai moelleux à la saveur profonde due à une méthode de fermentation lente.

\* Le 1er Saké Tasting (le Salon du Saké et des spiritueux japonais) est organisé par Youlin Ly (Sola) et Sylvain Huet, expert en saké et créateur du Club du saké. Il aura lieu au Design Bastille Center, 74 bd Richard Lenoir, 75011 Paris. Rens. et inscriptions sur [www.saketasting.fr](http://www.saketasting.fr).

\*\* Sola, 12 Rue de l'Hôtel Colbert 75005 Paris. T. 01 43 29 59 04.



# Merci Patrons !

## Les faces cachées de la cuisine japonaise en France

Sans eux, la restauration japonaise en France se réduirait aux sempiternels sushi-brochettes à la chinoise, hélas de plus en plus nombreux. Ils sont japonais, français, parfois ni l'un ni l'autre. Certains aiment la gastronomie façon kaiseki, d'autres préfèrent une cuisine plus populaire. Tous ont en commun la passion de l'authentique et la volonté de la faire partager au plus grand nombre en créant des restaurants. Dix d'entre eux ont accepté de nous raconter leur itinéraire, parfois surprenant...



**ROMAIN COSTA**

L'homme d'affaires branché Japon  
Restaurants Orient-Extrême, Kinugawa, Yoko

Par Tinka  
**Kemptner**

**L**e président du groupe Black Code voit les choses en grand. Son ambition : faire de ses restaurants parisiens des marques internationales prestigieuses, où la gastronomie japonaise apprivoise en douceur les palais occidentaux.

Certains ont la crise de la quarantaine libératrice. Romain Costa, ancien de L'Oréal, Deloitte et Accenture, est de ceux-là. « J'avais envie de changer de rythme de vie, de fonder une entreprise à dimension humaine. » L'homme aux lunettes d'aviateur adore les sushis. Mais quand on est aussi adepte des

business plans, on ne s'embarque pas sur un coup de tête. Romain Costa va commencer par faire une analyse de marché. « Tout est né d'un constat : Paris manque de tables japonaises contemporaines. »

En 2009 naîtra Orient Extrême Montaigne, première marque de son portefeuille (« Au groupe Black Code, nous ne parlons pas de restaurants, mais de marques. ») Croisement entre une brasserie parisienne et une izakaya chic, l'adresse propose des plats qui ne dépareilleraient pas au Café Costes : pince de king crabe et salade verte, steak wagyu, mi-







■ ■ ■ nicrovettes en beignets... « Comme une cuisine japonaise qui aurait troqué son kimono pour le bikini west-coast », résume Le Figaro en 2010. La formule ne déplaît pas à Romain Costa. « On veut rendre la cuisine japonaise accessible en termes de goût. » En 2011 l'homme d'affaires ose faire renaître Kinugawa, longtemps une des meilleures tables nipponnes de Paris, mais en panne d'inspiration depuis le décès de son chef Kyoichi Kinugawa en 2005. Une fois de plus, rien n'est laissé au hasard pour créer le buzz : architectes d'intérieur de renom (Gilles & Boissier), chef confirmé (l'ancien chef du Nobu Paris), communication presse de choc. Romain Costa sait qu'on l'attend au tournant. « La difficulté de faire du japonais quand on est Français, c'est la légitimité.

“ On peut faire du japonais quand on est français. Nous voulons juste rendre la cuisine japonaise accessible en termes de goût. ”

C'est pour cela qu'on ne se positionne pas sur le créneau du japonais traditionnel. » Pour l'heure, l'exercice plaît : comptez au moins 48h pour avoir une réservation et en moyenne 100 par personne le soir.

Le fait que la clientèle japonaise soit rare (« 10 à 15% ») ne soucie pas le businessman épique. « On propose une cuisine pour amateurs, pas pour connaisseurs. » Exit donc tous les aliments gluants, par exemple. Les plats les plus populaires s'appellent *Black cod mariné au miso*, *Salade de tempura de crevettes spicy mayonnaise* ou encore *Ceviche*. Du japonais Nobu style, en somme. Romain Costa ne s'en cache guère. Comme Nobu Matsuhisa, le groupe Black Code compte décliner la marque Kinugawa à l'international. Cette année verra l'inauguration d'un Kinugawa à Bruxelles et d'un autre à Dubaï. L'ouverture fin 2012 du restaurant Yoko au sein de la Compagnie de la Chine et de l'Orient, boulevard Haussmann, participe de la même logique. Cette nouvelle marque dans le portefeuille du groupe s'exportera d'ici la fin de l'année Rive-Gauche. Elle accueillera une épicerie fine où seront vendues entre autres les sauces utilisées sur place.

## PATRICK DUVAL

Le pédagogue du sushi

### Restaurants : le Bar à sushi Izumi et le Yuzu sushi (Nice)

Le rédacteur en chef de Wasabi est aussi le créateur d'une école de cuisine japonaise et de deux restaurants de sushi. Selon lui le « vrai » goût japonais est trop souvent trahi par ceux qui veulent à tout prix « l'adapter » au goût français.

La nippophilie de Patrick Duval naît en 1981 avec la lecture de *L'Empire des signes* de Roland Barthes. Il a 27 ans, il est journaliste et brûle de tâter de plus près ce pays qui le fascine. Suivront une multitude de reportages au Japon. L'archipel l'attire au point qu'il en fera son domicile pendant cinq ans. De retour à Paris, le manque d'information fiable sur la cuisine japonaise le frappe.

« Les gens confondaient cuisine chinoise, coréenne, japonaise... » Ainsi naît Wasabi, en 2004. L'idée : faire comprendre aux Français que la gastronomie nipponne est bien plus subtile et variée que le menu 3B-2S (3 brochettes, 2 sushi) qu'ils ont l'habitude de commander au « sushi du coin ». Pour changer les mentalités, Patrick Duval crée aussi, en 2009, chef-sushi.com, une école pour professionnels. « Il y a quatre ans, pour les



Le Bar à sushi Izumi, l'une des plus récentes sushiya de la capitale.







chefs qui voulaient se former à la cuisine japonaise c'était le vide sidéral. » L'école sera aussi ouverte au grand public. « Faire de bons sushis n'est pas si compliqué, à condition de connaître les bases, comme la cuisson du riz et la découpe du poisson ! » Quand un de ses enseignants, Keiji Sakaguchi, lui parle de son envie de s'installer dans le Midi, il lui propose d'y ouvrir le Yuzu Sushi. « Savoir-faire, précision, tradition et qualité », s'enthousiasme le Guide Michelin.

En 2011, Patrick Duval ouvre une deuxième table, cette fois-ci à Paris, près du Parc Monceau : le Bar à sushi Izumi. A la différence

“ J'aime expliquer pourquoi le riz des sushi se sert toujours tiède, pourquoi il faut croquer un peu de gingembre entre chaque bouchée... ”

de la plupart des restaurants japonais en France, l'adresse n'essaie pas de s'adapter au goût local. Amener les clients vers des territoires gustatifs nouveaux pour eux, voici l'idée. Comme le temaki d'anguille, préparé avec un poisson reçu encore vivant, chose extrêmement rare pour une table japonaise en France.

« J'aime expliquer pourquoi tel produit se sert à telle saison, pourquoi le riz des sushis doit toujours être tiède, pourquoi on mange du gingembre mariné entre les bouchées... Nos nouveaux clients tombent des nues : « Ah, c'est ça les vrais sushis ? » D'autres s'étonnent de la fraîcheur de nos poissons sans se rendre compte que c'est surtout notre riz qui est bon... »

### HIGASHIUCHI TOSHIMASA

En mémoire de Kinugawa  
Créateur de Kinugawa,  
Restaurant Hanawa

Ce natif de Kyushu a vendu les deux meilleurs restaurants japonais de Paris pour en ouvrir un troisième, très haut de gamme, et y proposer (entre autres) du *teppanyaki*... à la française ! Toshimasa Higashiuchi arrive en France en 1969, après des études de commerce international. Un an après la révolte étudiante, le



Nippon rêve lui aussi de pavés, mais de bœuf. Il va intégrer la brigade de l'Hôtel Perrache à Lyon puis devient second à l'Hôtel de la Poste de Beaune. Dans cet établissement, personne n'a jamais entendu parler de sushis. Tant mieux, le jeune Toshimasa est là pour faire de la cuisine française. Après un passage à l'Hôtel Bristol à Paris pour s'occuper des achats et de la cave, il devient directeur adjoint de l'hôtel Nikko. Il y redressera le Benkay, restaurant japonais alors en perte de vitesse.

Ambitieux, Toshimasa Higashiuchi veut d'abord maîtriser les différents métiers de l'hôtellerie et de la restauration avant d'ouvrir son propre établissement. Ce moment viendra en 1984. Il nommera sa table Kinugawa, d'après Kyoichi Kinugawa, débauché du Benkay où il était chef des cuisines. Ensemble, ils vont créer une des meilleures adresses nipponnes d'Europe. « Dès le premier jour, nous avons été pleins. Les clients du Benkay nous ont suivis. » Le talent du chef, formé à Kyoto dès l'âge de 15 ans, est grand. Et l'emplacement, en plein quartier Saint-Honoré, en or. Les riches et célèbres vont découvrir, grâce à lui, le kaiseki. Au début des années 1990 ouvre Kinugawa II, toujours rive droite. Une adresse plus intime, à l'image du restaurant de Kyoto où officiait jadis le chef. Aux initiés, il servira du fugu et de la soupe de tortue. Les plus téméraires auront droit au saké mélangé avec du sang de tortue. « On les ramenait vivantes dans nos bagages à main, se rappelle Toshimasa Higashiuchi. Un jour, on s'est fait attraper par les douanes : une tortue avait bougé dans son carton... »

L'appétit des Parisiens pour les sushis raffi-



■ nés croissant, le duo décide de voir plus grand en 2005, en repérant un local commercial de presque 1000 mètres carrés rue Bayard. Mais le chef décède la même année. Le Hanawa (« couronne de fleurs » en japonais) ouvre sans lui, en 2007. Pour se concentrer sur cette nouvelle adresse au loyer mensuel de 60 000 €, Mr Higashiuchi vendra ses deux premiers restaurants. Sans leur chef éponyme, ils avaient perdu leur âme.

« Nous avons adapté la taille des portions de viande et de poisson, les clients français les trouvaient trop petites ! Maintenant ce sont nos clients japonais qui sont déboussolés... Il faut savoir qu'au Japon il n'existe pas la notion de plat principal, on sert une succession de petits plats. » Il y a aussi les sauces qui ont évolué, surtout après le décès de Kyoichi Kinugawa. « Aujourd'hui, nos sauces sont plus marquées, les clients français préfèrent. » Et pour cause : la cuisine sur plaque chauffante proposée à l'étage inférieur est exclusivement accompagnée de sauces françaises !

Hanawa – qui sert souvent plus de 200 couverts par jour, préparés par 14 cuisiniers japonais – a atteint son équilibre financier en 2012. L'occasion pour son propriétaire d'envisager des travaux de rénovation. Parmi ses projets : la création d'un bar au rez-de-chaussée. La mode est aux bons sakés, on imagine déjà le succès.

### HIRATA KENSU

Le haut fonctionnaire reconverti  
**Restaurants : Higuma, Edokko, Jipangue**

C'est sans doute le plus discret des patrons japonais de Paris. Il n'en est pas moins un véritable pionnier du ramen en France et son premier restaurant, Higuma, ne désemplit pas depuis bientôt trente ans !

Rien ne prédestinait ce haut fonctionnaire de l'administration des chemins de fer japonais à devenir patron de restaurants en France. Envoyé à Paris à la fin des années 70 comme représentant des Japan National Railways (privatisés depuis en Japan Railways), Kenshu Hirata n'a pas hésité à démissionner de son poste pour rester vivre à Paris où il appréciait par dessus tout « la

“ Nous avons adapté la taille des portions de viande et de poisson car les clients français les trouvaient trop petites. ”

Liberté ». Avec ses économies, il achète un restaurant rue Gaillon, dans le « Petit Tokyo parisien ». Ce sera Higuma, l'un des tous premiers restaurants de ramen de la capitale. Kenshu Hirata ne fait pas pour autant la moindre concession en matière de goût : « Mon idée c'est que si cela plaît aux Japonais, cela plaira aussi aux Français. » Bien sûr, il a fallu user d'un peu de pédagogie : « Au début, les Français ne savaient pas manger la soupe très chaude comme le font les Japonais. Et surtout, ils étaient très étonnés d'entendre leurs voisins japonais aspirer bruyamment les ramen (ce qui sert surtout à les refroidir). Alors j'ai mis une petite affichette dans le restaurant disant : « Ici, on peut faire du bruit en aspirant les nouilles » et ça a marché ! » Pour attirer une clientèle de jeunes, cet excellent gestionnaire pratique des prix très bas et met à la disposition des ados toute une bibliothèque de manga. Il choisit également de mettre la cuisine devant les clients afin qu'ils se délectent du spectacle en attendant leur plat. Résultat : Higuma ne désemplit pas et la queue atteint parfois plusieurs dizaines de mètres sur le trottoir de la rue Sainte-Anne ! Et ce, depuis 20 ans !

Né à Tokyo, Kenshu Hirata a des goûts culinaires assez éclectiques mais toujours dans un registre populaire. En 1993, il acquiert Jipangue, à quelques pas des Champs-Élysées, et décide d'y proposer des fondues japonaises (shabu shabu et suki yaki) au premier étage et des sushi au rez-de-chaussée. Là encore, le succès est au rendez-vous et en 2000, l'ancien fonctionnaire peut acheter son troisième restaurant, sur les Grands boulevards, qu'il appelle Edokko (l'équivalent tokyoïte du Titi parisien). « Pour changer, j'ai voulu créer un kaiten (sushi tournant) car cela permet de mettre le sushi à la portée de toutes les bourses. » Mais, à son grand regret, le concept n'accroche pas vraiment et Edokko doit élargir son offre avec des plats chauds et tradi-

*Higuma : un succès tel qu'il y a souvent la queue sur le trottoir.*





tionnels comme les tempura et le tonkatsu (porc pané). Alors en attendant de, peut-être, transformer Edokko, Kenshu Hirata qui déteste rester inactif, rachète en 2005, l'un des pionniers de la restauration japonaise à Paris : l'ancien Osaka, place du Palais Royal, qui était fermé depuis plusieurs années. « J'y allais souvent quand j'étais fonctionnaire... Jamais je n'aurais cru que ce restaurant serait un jour à moi » avoue ce patron si modeste qu'il ne veut même pas apparaître en photo dans Wasabi...

### KURODA TOSHIRO

L'Anar opportuniste

**Restaurants Bizan, Issé, Momonoki, Epicerie Issé Workshop**

Noix de ginkgo, kombu confit, huile de camélia... Infatigable dénicheur de pépites gourmandes, depuis une dizaine d'années, Toshiro Kuroda initie les Français au raffinement de la cuisine japonaise. Sans en devenir lénifiant.

Il se définit lui-même comme un « anar opportuniste ». Et déclare dans le même souffle que les récentes péripéties de son associé Gérard Depardieu ne le dérangent point (en 2012, Toshiro Kuroda et l'acteur ont ouvert une épicerie nipponne rue du Cherche-Midi). Au rayon provoc, difficile d'éclipser le sexagénaire. « Les chefs que je livre sont presque tous français. J'ai compté leurs étoiles Michelin : 170 au total », lance-t-il en avalant une gorgée de saké frais. Ses propres établissements n'échappent pas à son œil critique. « La recherche au niveau des produits n'y est pas encore poussée jusqu'au bout. »

Toshiro Kuroda débarque à Paris à 20 ans sans parler un mot de français. Aujourd'hui, il est sans doute l'un des meilleurs interprètes qu'on puisse trouver à Paris. Cette aisance à évoluer entre deux langues, il l'a longtemps mise au service de son agence de communication, KSM. Mais l'homme ne se voyait pas brasser des dossiers « corporate » toute sa vie. En 2004, à l'approche de la cinquantaine, il rachète Issé, une des premières tables nipponnes du quartier de l'Opéra, qu'il rebaptise Bizan dans la pure tradition kaiseki. Une deuxième table ouvrira



“ Les chefs que je livre sont presque tous français. J'ai compté leurs étoiles Michelin : 170 au total ! ”



Vivre le Japon

Bien plus qu'un voyage

### Le Japon à la japonaise !

Découvrez nos 25 maisons à louer

à Kyoto

à Tokyo



Et aussi :

- le train illimité grâce au **Japan Rail Pass**
- des **circuits** à la carte
- des **voitures à louer** **nouveau**

#### Vivre le Japon à Paris

30, rue Sainte-Anne, Paris 1er  
Ouvert du lundi au samedi  
Tel : +33(0)1 42 61 60 83

Visitez notre site :

[www.vivrelejapon.com](http://www.vivrelejapon.com)



■ ■ ■ la même année, rue de Richelieu, repositionnée depuis peu comme bistrot à saké (Izakaya Issé). Suivront : Momonoki, table vouée au tonkatsu (porc pané), et Workshop Issé, épicerie fine nipponne doublée d'une table d'hôte (menu fixe à 10 €), à deux pas de la rue Sainte-Anne. Sans oublier Workshop Issé Bis, juste en face de l'épicerie, débitant thés et bentos à midi, virant estaminet à saké (et whisky nippon) la nuit tombée.

Quatre fois par an, Toshiro Kuroda rapporte du Japon des trésors qui mettent en émoi la planète foodista : dashi de poisson volant, nouilles de konyaku, sauces de soja millésimées, sakés ni filtrés, ni pasteurisés... Certains chefs étoilés comme Eric Briffard du restaurant Le Cinq à Paris lui confient même des missions, comme dénicher le meilleur poivre sansho du Japon. D'autres l'appellent dès qu'ils sont en mal d'inspiration. « Vous n'auriez pas un petit ingrédient pour donner du caractère à une salade aux notes marines ? »

Ses activités culinaires ne lui rapportent pas un yen. « Ce sont mes danseuses, ma petite troupe à moi... Mais au moins j'ai pu faire découvrir de bons produits japonais à des milliers de gens. »

### SERGE LEE,

Le roi du ramen

**Restaurants Sapporo 1, 2 et 3,  
Kadoya, Aki et boulangerie Aki**

Les nouilles nipponnes ont porté chance à ce Coréen né au Japon, aujourd'hui à la tête quatre restaurants de ramen. Maintenant, il s'attaque aussi aux baguettes, avec la création de la première boulangerie japonaise de France. Avec le même succès.

Les ramen-ya sont au Japon ce que les sandwicheries sont à la France : un gage de rentabilité. Les ramen ? Des pâtes à base de fa-



rine, eau, sel et parfois œufs, arrosées de bouillon, agrémentées de différentes garnitures, le tout pour moins de 10 €. Une formule gagnante, en somme. A tel point que Le Parisien titrait il y a quelque temps « Les pâtes japonaises supplantent le sandwich », en s'étonnant des longues files devant les restaurants de ramen rue Sainte-Anne à Paris. Ces tables conviviales qui fleurent bon le Japon populaire, Serge Lee, arrivé en France à l'âge de six ans, s'en est fait sa spécialité. Ses adresses s'appellent Sapporo 1, 2 et 3 et Kadoya. Toutes sont situées dans le quartier japonais de Paris. Et chacune sert plus de 300 couverts par jour.

M. Nomoto père son père a ouvert, dans les années 60, l'un des premiers restaurants japonais de Paris. Après des études d'histoire de l'art, le jeune Serge décide, lui aussi, de se lancer dans la restauration. " J'avais adoré Tampopo [NDLR : film culte des amateurs de ramen] et je me disais que ça ne devait pas être si difficile que ça, de faire des ramen. Mais comme je n'y connaissais rien, j'ai mis quatre ans pour mettre ma technique au point..."

Il ouvre sa première ramen-ya rue Saint-Honoré dans l'idée de servir les touristes



“ J'avais adoré Tampopo et je me disais que cela ne devait pas être si difficile que cela de faire des ramen ”





japonais. « Au début, les rares clients français mangeaient d'abord le bouillon et ensuite seulement les ramen. Lesquels gonflaient entretemps. On a eu du mal à leur faire comprendre que les deux se mangent en même temps ! » Aujourd'hui, la clientèle nipponne est minoritaire. En 25 ans d'activité, il a vu le « Little Tokyo » parisien devenir une attraction pour touristes... français. « Au début, les restaurants n'étaient pleins qu'à midi, aujourd'hui, ils sont pris d'assaut midi et soir. On vient de toute la France ici pour manger des ramen ! »

Panier moyen : 13 €. La concurrence est rude : « Si j'augmente le prix de mes plats de 50 cents, je perds des clients... »

En 2000, Serge Lee s'essaie aussi à la haute gastronomie japonaise, en ouvrant Aki rue Daunou. Au bout de quatre ans, il transfor-

me, du jour au lendemain, le restaurant en une nouvelle ramen-ya (Sapporo 3). « C'est bien plus rentable ! En 2007, l'homme d'affaires ouvre pourtant un restaurant d'*okonomiyaki* (crêpe à la japonaise), puis, en 2009, une adresse coréenne, le Jantchi rue Thérèse, toujours dans le quartier japonais de Paris.

Les ramen, c'est bien, mais d'autres opportunités existent aussi. Lorsqu'une boulangerie se libère rue de Sainte-Anne en face du Sapporo 2, il saute sur l'occasion. « Je ne savais pas du tout ce que j'allais en faire, mais c'était une affaire à ne pas rater. » En 2010 il crée la première boulangerie japonaise de France. « Les riverains sont ravis d'avoir du pain français et les Nippons de trouver du pain de mie comme au Japon. » Prochaine étape ? « Prendre des vacances ! »



# C'EST MA SUCRÉE À MOI!

La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est fabriquée à partir de sauce soja naturellement fermentée et d'autres ingrédients de qualité dûment sélectionnés. Elle accompagne naturellement le riz qu'elle vient napper. La sauce soja sucrée assaisonne aussi agréablement les salades, où elle se marie parfaitement au vinaigre et à l'huile d'olive.  
[www.kikkoman.fr](http://www.kikkoman.fr)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)





### YOULIN LY

La voix du saké

**Restaurants : Sola, le Saké bar, et (bientôt) la pâtisserie Ciel**

■ ■ ■ Le propriétaire du Saké bar et du restaurant étoilé Sola est en train de s'imposer comme un acteur incontournable de la scène culinaire nipponne à Paris.

La fièvre nipponne, Youlin Ly l'attrape lors d'un échange scolaire à 17 ans. Passer un an chez une famille tokyoïte qui ne vous comprend pas et vice-versa, ça pose son adolescent. Et ça forge le palais. Un jour, on l'emmène dans un restaurant de sushi réputé. Première expérience de l'alchimie poisson cru – saké. « Ça pétait en bouche. Je n'y connaissais rien, mais je sentais qu'il se passait un truc incroyable. »

De retour à Paris, il enchaîne les activités tous azimut : barman, graphiste, codeur, bassiste dans le groupe Kabukicho 24... Et serveur chez Kunitoraya. Le temple parisien des udon manque de bras, certains jours il se retrouve même catapulté en cuisine. Assez pour peaufiner son goût des bonnes choses. Mais Youlin a la vingtaine fêtarde, il se disperse. Un aller simple pour Narita tombe à pic. Au Japon, il sera de nouveau livré à lui-même. Il trouvera refuge dans un restaurant de tofu à Kyoto, « un endroit paisible, presque transcendant ».

C'est dans un bar, que Youlin fait la connaissance d'un chef dont le restaurant, Guilo Guilo, a le vent en poupe. Ensemble, ils vont parler de Paris, une ville où il y a, selon Youlin, une place à prendre pour un Japonais inventif. Le projet germe. Mais d'abord, Youlin va apprendre le métier aux côtés d'Eiichi Edakuni, l'accompagner chez les producteurs dans les environs de Kyoto, décou-

vrir comment on accorde un plat avec un saké... A 26 ans, Youlin retourne à Paris à la recherche d'un local pour le futur Guilo Guilo français. Le restaurant ouvrira une année plus tard à Montmartre, en 2007. On connaît la suite : le buzz, les semaines d'attente pour avoir un bout de comptoir... Parallèlement, le jeune homme à la barbi- che lance une table en son nom propre. Le restaurant Youlin ouvrira à l'endroit où se trouvait jadis l'un des tout premiers restaurants japonais de France, dans le Ve arrondissement. La presse branchée applaudira des deux baguettes. Une seconde adresse verra le jour en 2010 : Sola, en face de Notre-Dame. Au piano, Hiroki Yoshitake, ex Astrance, ex Ze Kitchen Galerie et ex Arpège. Sa maîtrise des techniques franco-nipponnes lui vaut une étoile Michelin en 2012. Son foie gras au miso n'y est pas étranger.

“ Un saké aux notes de châtaigne avec un tartare de noix de saint-jacques ! Ce qui m'intéresse avant tout, c'est l'émotion... ”

C'est le moment pour Youlin de repenser son premier restaurant, pour se démarquer du Sola. Il l'appellera Sakebar et misera sur une sélection de plus de 50 références de saké. Marié à une fille de fabricants de saké, il ira jusqu'à mettre au point deux cuvées pour le marché français, moins fortes en alcool (13° contre 15° habituellement, ce qui permet aux arômes de s'épanouir comme un vin). La recherche de l'accord parfait entre un plat et un saké l'obsède. « Il y a parfois des combinaisons très étonnantes, par exemple entre un saké aux notes de châtaigne et un tartare de noix de Saint-Jacques. Ce qui m'intéresse, c'est l'émotion ».

### NAKAGAWA OSAMU

Le Japonais de Belleville

**Restaurants : Nakagawa**

Il rêvait de venir en France pour faire de la cuisine française. Aujourd'hui, ce natif de Hokkaido dirige cinq restaurants japonais, tous situés dans le nord est de Paris

Se frotter aux préceptes d'Escoffier, la promesse fait saliver plus d'un jeune cuistot nippon en débarquant en France. Certains d'entre eux se retrouvent catapultés dans des cuisines étoilées où



l'on prise leur précision. Mais ceux qui s'installent durablement finissent souvent par se rendre à l'évidence : ce qu'on attend réellement d'eux n'est pas de mijoter des lièvres à la royale mais d'apporter leur touche nipponne.

En 1999, à quarante ans révolus, l'enfant d'Hokkaido va se libérer des attentes des autres et ouvre sa première table, rue des Fêtes dans le XIXe arrondissement. Il y proposera des plats à la française. Son concept, très novateur pour l'époque, s'appellera « Prêt à cuire » : des plats en kit (poisson, sauce, garniture) à cuisiner à la maison, selon les instructions du chef. Une idée

“ J'ai arrêté de me battre avec les clients qui me réclamaient de la sauce sucrée pour les sushi. Je propose même de la salade de choux... ”

séduisante mais un flop commercial. Ses clients lui suggèrent alors de bifurquer vers le sushi mais Osamu Nakagawa préfère les défis et étoffe sa carte de recettes familiales : aubergines au miso, thon caramélisé au gingembre, foie de lotte mariné, tonkatsu, katsudon... D'autant qu'il n'existe aucun japonais authentique dans l'est parisien, entièrement aux mains des Chinois. En une douzaine d'années, ce Japonais débordant d'énergie ouvrira cinq tables dans le triangle Jourdain-Gambetta-Saint-Maur, tous baptisées Nakagawa. Au total, 25 employés dont 18 japonais !

Côté esthétique, rien à voir avec les repaires nippons des quartiers chics. Nul besoin d'en rajouter en « japonaiseries » quand on est un nippon pur jus. Et quand on n'a rien à prouver, on peut aussi se permettre certaines entorses à ■■■



**HIKARIMISO**  
[www.hikarimiso.com](http://www.hikarimiso.com)

Découvrez le goût authentique  
et les bienfaits sur la santé du  
**VRAI MISO JAPONAIS**



**HIKARI MISO Co., Ltd.**  
4848-1 Shimosuwa, Suwa-gun, Nagano 393-0041 JAPAN  
URL [www.hikarimiso.com](http://www.hikarimiso.com)

Distribution EU Thanh son imex SARL  
[info@thanhsonimex.com](mailto:info@thanhsonimex.com) [www.thanhsonimex.com](http://www.thanhsonimex.com)  
Distribution en France :  
Exo Cash & Carry, 20-28 Avenue d'Ivry 75013 Paris [exocash@wanadoo.fr](mailto:exocash@wanadoo.fr)



■ ■ ■ la règle. Comme de proposer de la sauce soja sucrée avec les sushis.

« Ça fait des années que j'explique que ça ne se fait pas, mais j'ai arrêté de me battre avec les clients français qui la réclamaient sans arrêt », soupire Osamu Nakagawa en levant les yeux au ciel. Il propose aussi de la salade de chou en entrée, à l'instar des restaurants japonais tenus par des Chinois. « Là encore, c'est parce qu'on me le demande... »

### NOMOTO MASAFUMI

Dans la famille Udon, voici le fils

**Restaurants : Kunitoraya 1 et 2**

Ses udon faits maison enchantent les Parisiens. Mais le patron des Kunitoraya I et II sait faire bien plus que des pâtes épaisses à la pâleur de geisha...

A un âge où d'autres pataugent encore dans la semoule, Masafumi Nomoto a déjà les idées limpides comme du bouillon dashi. Fils de restaurateurs de l'île de Shikoku, il reprend la

“ Le blé français c'est du coton... Mais le blé moulu au Japon, c'est de la soie ”

table familiale en 1984, à 25 ans et la transforme en restaurant de udon.

Fort de ce premier succès, le jeune chef ouvre un deuxième restaurant, français cette fois-ci, dans sa ville natale en face de l'Océan Pacifique. Histoire de prouver qu'il n'a pas perdu son temps à fumer des Gauloises à Saint-Germain-des-Prés. Mais Paris lui manque. Au début des années 1990, il y retourne définitivement pour créer le premier restaurant d'udon de France. « La rue Sainte-Anne n'avait rien à voir avec aujourd'hui. A l'époque, « les rares Français qui s'aventuraient chez Kunitoraya étaient surpris de ne pas y trouver de sushis. »

Le bouche-à-oreille va petit à petit transformer la table d'initiés en une adresse incontournable du « Little Japan » parisien. Certains jours, la file d'attente serpente sur plusieurs mètres pour assister au spectacle. Souples mais fermes, cuites à la commande et préparées d'une vingtaine de façons, les pâtes blanches de Kunitoraya fascinent. Leur mode



de consommation bruyant – tsuru-tsuru en VO – détend les Parisiens stressés. Siroter à l'unisson, rien de tel pour oublier la crise !

Tous les matins, les udon prennent forme sous l'œil vigilant du maître. Le blé arrive directement du Japon, quitte à le payer le triple. Question de texture : « Le blé français, c'est du coton, le blé moulu au Japon, de la soie ». La teneur en sel s'adapte à la météo : plus il fait chaud, et plus on en ajoute. Le reste, c'est secret défense...

### OKAWA ZEN

Le dandy gourmet

**Restaurants : Le Zen, Sanukiya**

Cet élégant touche-à-tout réussit tout ce qu'il entreprend : boutiques de luxe pour Japonais, restaurants populaires pour gourmets branchés... Tout cela en restant très... Zen !

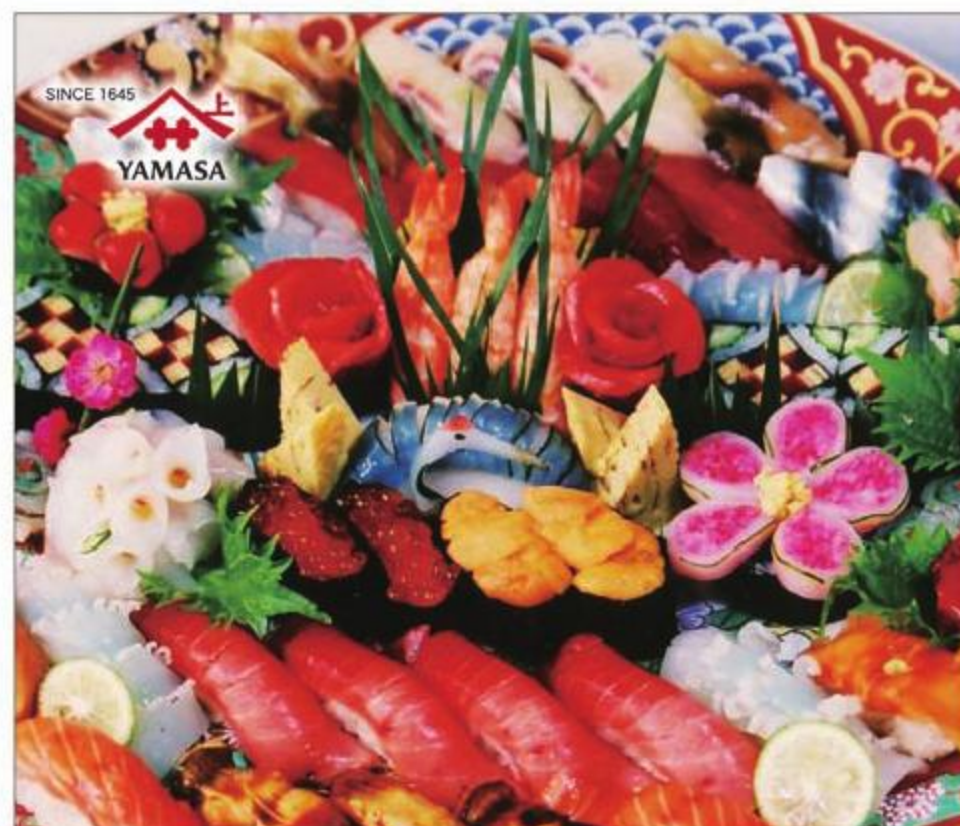
Les habitués du Zen le voient souvent attablé à la terrasse, parlant business avec des fournisseurs ou échangeant quelque plaisanterie avec des mannequins en pause de défilé. Lui-même, malgré ses 64 ans, s'habille volontiers en haute-couture et arbore une coiffure iroquois des plus seyantes.

Originaire de Wakayama, il arrive en France en 1968 pour étudier la philo à la Sorbonne, mais quelques années plus tard, ce débrouillard se retrouve patron d'une boutique de luxe à Versailles, puis d'une seconde dans le premier ar-





rondissement, spécialisée dans les articles de foot. Comment lui est venue l'idée d'ouvrir un restaurant ? « Tout simplement parce que j'aime bien manger », répond en riant cet homme pragmatique. Nous sommes en 2006. Zen Okawa pense d'abord à un restaurant de ramen car selon lui, celles qu'on trouve à Paris ne sont pas faites dans les règles de l'art. Une rencontre va pourtant modifier son projet, celle du chef sushi Aiba qui le persuade d'ouvrir un restaurant proposant différentes spécialités, dont le sushi, bien sûr. Il décide alors de créer un restaurant d'un nouveau genre alliant ramen, cuisine familiale et sushi. Ce sera le Zen, tout simplement parce que Zen c'est son prénom ! Succès immédiat : le Zen est plein midi et soir et il faut parfois patienter près d'une heure pour avoir une place. 6 ans plus tard, notre gastronome a une furieuse envie de udon, ces grosses nouilles originaires de la région de Kagawa, autrefois appelée Sannuki. Et comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, il ouvre, à 20 mètres du Zen, Sannukiya dont les udon, assure-t-il, ont exactement le même goût qu'à Kagawa. Installé au cœur du quartier japonais de Paris, Zen Okawa est encore tout étonné d'avoir une clientèle à 70% française et d'une incroyable fidélité. « Nous avons adapté notre cuisine au goût français avec des assaisonnements un peu plus forts, concède-t-il. Mais notre succès tient surtout au fait que nous renouvelons régulièrement notre carte et que nous pratiquons des prix raisonnables... ■



Yamasa, la sauce soja  
qui respecte le goût du sushi



YAMASA CORPORATION  
Un choix naturel

Importateur - Exportateur - Grossiste - Magasin

**KIOKO** Alimentation Japonaise  
Depuis 1972

**京子**

Boutique en ligne  
[www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

Professionnels  
lundi au vendredi  
de 8h-16h  
Tel: 01 45 21 46 99

Magasin KIOKO  
Rue Saint-Roch  
Rue des Petits Champs  
Avenue de l'Opéra  
Rue Saint-Anne  
46, rue des  
petits-Champs  
75002 Paris  
Tel: 01 42 61 33 65  
du mar au sam:  
10h-20h  
le dim: 11h-19h

**LA CUISINE JAPONAISE POUR TOUS**

KONJAC  
THE BIO  
RIZ BIO  
SOJA BIO  
TOFU BIO  
MISO BIO

CONSEILS,  
RECETTES,  
NOUVEAUTES,  
PROMOTIONS...

**LE JAPON A PARIS!**

KIOKO est sur Facebook et Tweeter!

Tous les 1er et 3ème mercredis du mois:

**-20%**  
SUR TOUS NOS FRUITS,  
LEGUMES ET OEUFS FRAIS!

**Fruits et légumes BIO**  
Nous les recevons tous les  
Mardi après midi,  
Jeudi après midi,  
Vendredi après midi!

**Du Japon By Air**  
un vendredi sur deux  
Shiso - Mitsuba - Shishito - Nagaimo...



# Week-end nippon à Copenhague

SI QUELQUE CHOSE EST POURRI AU ROYAUME DU DANEMARK, CE N'EST SÛREMENT PAS LE POISSON !

LE PAYS BÉNÉFICIE EN EFFET D'UNE FAÇADE CÔTIÈRE QUI N'A RIEN À ENVIER À SES VOISINS SCANDINAVES ET, MÊME S'IL NE PRODUIT PAS DE SAUMON, IL SAIT AUSSI BIEN LE PRÉPARER QUE LE GRAND FRÈRE NORVÉGIEN.

VÉRITABLE PAYS DE GOURMETS, LE DANEMARK A D'AILLEURS REMPORTÉ LE BOCUSE D'OR 2011 ET COPENHAGUE COMPTE SANS AUCUN DOUTE PARMİ LES CAPITALES EUROPÉENNES OÙ L'ON MANGE LE MIEUX. ET LES JAPONAIS ? CERTES, ILS NE SONT PAS LÉGION MAIS NOUS EN AVONS TOUT DE MÊME DÉNICHÉ UNE DEMI-DOUZAINES PLUS OU MOINS AUTHENTIQUES. SI VOUS Y ÊTES EN AVRIL, VOUS POURREZ DE PLUS PARTICIPER AU COPENHAGEN SAKURA FESTIVAL, UNE FOIRE BON ENFANT QUI FÊTE CETTE ANNÉE SA 7<sup>E</sup> ÉDITION.

Par Patrick **MANASSON**

## ALEX SUSHI



### Des sushi comme à Oslo !

Fort d'une belle réussite à Oslo où il a ouvert, il y a dix ans, son premier sushi bar, le chef philippin Alex s'est installé à Copenhague en 2011 dans une rue branchée du centre ville en reprenant la même formule qu'en Norvège : des sushi et rien que des sushi mais déclinés dans une grande variété de propositions incluant des marinades épicées (spicy salmon ou spicy tuna) et des maki croustillants (à la tempura de crevette par exemple).

Comme à Oslo, le poisson est bien frais et le riz des nigiri plutôt correct (encore que manquant légèrement de vinaigre). Seul petit bémol : le riz des maki est trop tassé (regarder le chef appuyer de toutes ses forces pour l'étaler sur l'algue est une torture) et la sensation en bouche en est évidemment affectée.

Le *Omakase* du soir est au même prix que celui de Umami (750 couronnes soit 120 € environ) mais à midi, on peut déjeuner assez copieusement pour 35/40 €.

Alex sushi Hovedvagtsgade 8 1103  
T. : 4445 4545

*Des sushi aussi bons que chez Alex sushi Oslo.*







## BENTO SUSHI



### La bonne petite adresse secrète

La rue Helgolandsgade est, selon le propriétaire du restaurant, la moins connue de tout Copenhague ce qui fait de Bento une adresse d'initiés. De fait, ce restaurant nous a été recommandé par le secrétaire général d'une association dano-japonaise qui la tenait lui-même d'un membre de l'ambassade du Japon. Tenu par une sympathique famille nipponne (les Uki), Bento propose, au déjeuner, des formules complètes pour 98 KR (environ 13 €) avec au choix de la viande grillée (gyudon), du poulet ou du saumon teriyaki. Chaque plat est accompagné d'une salade d'algue, de tofu et d'edamame. Tout est bon, bien frais et on reconnaît bien le goût japonais. Le soir, on retrouve ces plats auxquels s'en ajoutent

d'autres comme le tonkatsu ou l'anguille grillée (unagi) servis dans des plateaux de laque pour 300 KR (40 euros).

Daisuke, le fils de la maison, s'installe alors au comptoir et se transforme en chef sushi tandis que Papa et Maman s'activent en cuisine. L'accueil est simple et chaleureux et malgré l'inconfort des tables hautes, on passe un très bon moment dans cette petite salle à moitié enterrée sous le niveau du trottoir mais donnant, de l'autre côté sur un bout de jardin. Grand choix de sakés et d'alcool divers (whiskies japonais, shochu...).

**Bento, Helgolandsgade 16 1653 København V,**  
T. : 0045 8871 4646



*Le bento de midi à 13€ : un excellent rapport qualité prix.*



## DAMINDRA

## Dans les filets de Tripadvisor

■ ■ ■ Lorsqu'on fait une recherche sur internet avec les mots clés restaurants japonais Copenhague, on tombe presque tout de suite sur Damindra classé par Trip Advisor 8<sup>e</sup> sur 882 établissements référencés. 8<sup>e</sup> ? Diable ! Près de 70 commentaires, tous plus élogieux les uns que les autres incitent à la visite malgré des photos franchement pas appétissantes (des sortes de boulettes au fromage surexposées au flash) et le nom du restaurant qui évoque tout sauf le Japon. Renseignements pris, Damindra appartient à un "Sri Lankais qui a étudié la cuisine japonaise" (dixit le serveur, lui aussi Sri lankais) mais qui a tout de même engagé - dit-il - un chef japonais pour les sushi. On s'aperçoit très vite, cependant, que la vision sri lankaise

*La vision sri lankaise du sushi.*



du sushi l'a emporté sur la japonaise : chaque pièce est « décorée » d'une pâte ou d'un ingrédient quelconque destinés semble-t-il, à donner plus de goût au poisson. Ainsi, le maquereau vinaigré, pourtant déjà assez fort, est-il surmonté d'un tartare de daurade aux câpres, le saumon, d'une purée d'avocat à l'ail et la crevette d'une béchamel au curry. Honnêtement, nous n'avons pas été convaincus par ces associations audacieuses et n'avons eu aucun mal à résister aux propositions (incessantes) du serveur de nous faire goûter d'autres spécialités. D'autant que le prix, 60 /personne pour un menu déjeuner (8 sushi et 6 maki) est, s'il en était encore besoin, un merveilleux coupe-faim.

**Damindra Herluf Trolles Gade 2 1052 København,**  
T. 0045 33 12 33 75

## KYOTO

## Teppan philosophique

Lorsqu'on se promène sur le site du restaurant Kyoto de Copenhague, on a l'impression de surfer sur les pages de la Maison de la culture du Japon. Partout, il n'est question que de "philosophie" et d'esprit "budo" (samouraï) le seul, nous dit-on, susceptible de produire une cuisine authentiquement japonaise. Une page (en danois uniquement) est même consacrée au fondateur du restaurant : un japonais nommé Takio Ueda honoré comme un dixième dan d'aïkido. Installé au rez-de-chaussée de l'Hôtel Radisson Blu depuis 1991, le restaurant est très éloigné de l'esthétique du site : décor de bois et de paille plus que fatigué, sets de table en plastique orange un peu douteux... Bref, pas vraiment zen. La spécialité du Kyoto étant le teppanyaki, la serveuse chinoise nous installe avec 2 autres couples autour d'une table chauffante devant laquelle prend place un grand échalas, également chinois, qui se met à cuisiner sans prendre la peine de nous saluer. Il commence par faire revenir quelques lamelles d'ail qu'il dépose dans les assiettes, puis fait de même avec les légumes avant d'attaquer la viande. Le tout prend près d'une heure ! Bien entendu, lorsque l'assiette arrive, l'ail et les légumes sont totalement froids. Les 3 sushi nigiri servis avec le menu « De Luxe » ne relèvent pas vraiment le niveau malgré les feuilles d'érable qui les décorent : riz froid et insipide, thon et saumon moyens. Il ne fait aucun doute que M. Ueda est retourné au Japon depuis bien longtemps... A moins qu'il ne se retourne... dans sa tombe !

**Kyoto Amager Boulevard 70 2300 København,**  
T. 0045 3332 1674

## TOKYO



## Le doyen des Japonais de Copenhague

Est-ce un hasard ? Le restaurant Tokyo est installé au premier étage d'un immeuble dont le rez-de-chaussée est occupé par un Seven Eleven, en-



*Teppan japonais ?  
Plutôt chinois...*

*La pièce à tatami  
et l'assortiment de  
sashimi du Tokyo.*





seigne de supérettes japonaises bien connue, donnant d'emblée à l'établissement un gage d'authenticité.

La première impression, quand on entre dans le restaurant confirme qu'on est bien chez des Japonais : une odeur de tatami un peu boucanés mélangée à celle du bois et de la sauce soja cuite... On se croirait dans une izakaya de la banlieue de Tokyo. Très gentiment, la serveuse, une japonaise à cheveux jaunes (!!) vous donne le choix entre une table à l'occidentale ou sur tatami. Coup d'œil sur la carte : on est loin, ici, des distorsions fusion façon Umami ou Alex Sushi. Chez Tokyo, plus ancien restaurant japonais de Copenhague (48 ans tout de même !), les plats n'ont pas varié depuis l'ouverture en 1964 (année des JO de Tokyo) : petites entrées à base de tofu, de natto ou de gyoza puis plats à partager autour d'une marmite : sukiyaki ou shabu shabu. Un assortiment de sushi est bien proposé au menu mais si discrètement qu'on voit bien que ce n'est pas la spécialité de l'endroit. Bon, soyons honnêtes, on n'est pas renversé par le goût du sukiyaki ni par la fraîcheur du poisson mais le *karaage* de limande servi avec une sauce ponzu est plus qu'honorable et les gyoza sont servis bien croustillants.

Le prix, très doux par rapport à la générosité des portions, finit par nous convaincre qu'on a affaire à une maison honnête proposant une bonne cuisine familiale aux quelque 500 expatriés qui viennent ici se ressourcer et soigner leur mal du pays. Si vous êtes japonisant ou simplement nippophile, vous serez reçu avec une amabilité redoublée.

**Restaurant Tokyo Vesterbrogade 77**  
1620 København V - T. 0045 3331 0165.

## UMAMI



### N'est pas Nobu qui veut

Ouvert fin 2007, Umami appartient sans conteste à la catégorie "fusion japonisante de luxe", copie plus ou moins conforme de Nobu. Sur son site et ses publicités, Umami se présente comme une heureuse rencontre entre les cuisines japonaise et française ayant à cœur de satisfaire tous les sens : la vue d'abord, avec une déco de style lounge, bois et cuir, une vaisselle de céramique brute où chaque assiette est différente et enfin des plats colorés mettant en relief les textures et les couleurs. Le goût



Foie gras à  
l'umeboshi : un  
bon début mais...

ensuite avec une volonté de surprendre et de faire voyager d'un pays à l'autre sans changer d'assiette : foie gras poêlé et umeboshi, canard à l'orange et inari tofu (poche de tofu grillé remplie de riz sucré), travers de porc et anguille grillée... La formule est séduisante et attire ici toute la jetset de Copenhague que ne fait pas reculer une addition ultra salée (120 à 150 €/personne voire davantage). Pourtant, une fois passé le premier éblouissement du décor, du service (hyper pro sans être servile), et de la mise en scène de l'assiette, on trouve facilement à redire à l'équilibre des plats et à leur goût véritable. Le porc à l'anguille est trop gras et, comme l'addition, trop salé, recouvert d'une sauce genre béchamel plus qu'inutile : nocive ! le foie gras sensé farcir les gyoza est imperceptible et enfin le riz des sushi est indigne de la plus médiocre sushiya japonaise... On est assez loin, au bout de compte, de cet *umami*, annoncé et qui est dû, rappelons-le, au bouillon dashi. Bouillon que personne ici ne semble avoir l'idée d'utiliser. Prix du menu *omakase* : 750 kr soit 120 € sans la boisson : largement surévalué.

**UMAMI Store Kongensgade 59**

1264 København K - T. : 00 45 33 38 75 00

Ouv. le soir uniquement. F. dimanche.

**SANBISHI**  
**Sauce de soja japonaise**  
Explorez la différence  
Sans OGM  
Sans conservateurs  
Non-pasteurisée

Spéciale connaisseurs  
**La seule sauce de soja "crue" du marché**  
\*La sauce Sanbishi est obtenue par ultra-filtration, sans pasteurisation d'où son goût unique

Distribution EU Thanh son imex SARL. info@thanhsonimex.com - Site web : www.thanhsonimex.com  
Distribution en France : Exo Cash & Carry, 20-28 Avenue d'Ivry 75013 Paris // exocash@wanadoo.fr



# Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE [WWW.WASABI.FR](http://WWW.WASABI.FR). ET POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE EN TEMPS RÉEL, REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK : WASABI, LE GOÛT DU JAPON.

## 1<sup>er</sup> arrondissement

|   |                |
|---|----------------|
| ■ <b>ACE GOURMET (BENTOS)</b>                     | 01 47 03 94 38 |
| 18 rue Thérèse                                    |                |
| ■ <b>AKI</b>                                      | 01 42 97 54 27 |
| 11 bis rue Sainte Anne                            |                |
| ■ <b>L'ARC</b>                                    | 01 49 27 92 67 |
| 29 rue d'Argenteuil                               |                |
| ■ <b>ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI</b> |                |
| 8-12, rue Bertin Poirée                           | 01 44 76 06 06 |
| ■ <b>BOULANGERIE AKI</b>                          | 01 40 15 63 38 |
| 16 rue Sainte Anne                                |                |
| ■ <b>COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)</b>             | 01 42 60 20 85 |
| 45 rue Sainte-Anne                                |                |
| ■ <b>DESTINATION JAPON (VOYAGE)</b>               | 01 42 96 09 32 |
| 11, rue Villédo                                   |                |
| ■ <b>EBISU</b>                                    | 01 42 61 05 90 |
| 19, rue St Roch                                   |                |
| ■ <b>EDOKKO</b>                                   | 01 58 62 49 21 |
| 163, rue Saint Honoré                             |                |
| ■ <b>FOUJITA</b>                                  | 01 42 61 42 93 |
| 41, rue St Roch                                   |                |
| ■ <b>FOUJITA 2</b>                                | 01 49 26 07 70 |
| 7, rue du 29 Juillet                              |                |
| ■ <b>HELLO SUSHI</b>                              | 01 42 96 37 27 |
| 43, rue St Anne                                   |                |
| ■ <b>HIGUMA</b>                                   | 01 47 03 38 59 |
| 32bis, rue St Anne                                |                |
| ■ <b>HIGUMA</b>                                   | 01 58 62 49 21 |
| 163, rue Saint Honoré                             |                |
| ■ <b>JAPORAMA</b>                                 | 01 42 36 21 30 |
| 35, rue Etienne Marcel                            |                |
| ■ <b>KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)</b>                   | 01 42 92 01 69 |
| 30 rue Saint-Roch                                 |                |
| ■ <b>KILALA</b>                                   | 01 47 03 35 57 |
| 7, rue des Moulins                                |                |
| ■ <b>KINUGAWA</b>                                 | 01 42 60 65 07 |
| 9, rue du Mont Thabor                             |                |
| ■ <b>KUNITORAYA</b>                               | 01 47 03 33 65 |
| 39, rue Ste Anne                                  |                |
| ■ <b>KUNITORAYA FRANCE</b>                        | 01 47 03 07 74 |
| 3 rue Villédo                                     |                |
| ■ <b>K MART (ÉPICERIE)</b>                        | 01 58 62 48 74 |
| 6-8 rue Sainte Anne                               |                |

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| ■ <b>LAI LAI KEN</b>                 | 01 40 15 96 90 |
| 7, rue Sainte Anne                   |                |
| ■ <b>LIBRAIRIE JUNKUDO</b>           | 01 42 60 89 12 |
| 18 rue des Pyramides,                |                |
| ■ <b>MATSUDA</b>                     | 01 42 60 28 38 |
| 19, rue Saint Roch                   |                |
| ■ <b>MATSURI RICHELIEU</b>           | 01 42 61 05 73 |
| 36 rue de Richelieu                  |                |
| ■ <b>MIDORY</b>                      | 01 42 97 47 30 |
| 49, rue de l'Arbre Sec               |                |
| ■ <b>MIYOSHI</b>                     | 01 42 86 80 80 |
| 11, rue Danielle Casanova            |                |
| ■ <b>NANIWAYA</b>                    | 01 40 20 43 10 |
| 11 rue Sainte-Anne                   |                |
| ■ <b>NODAIWA</b>                     | 01 42 86 03 42 |
| 272, rue Saint Honoré                |                |
| ■ <b>OFFICE DU TOURISME JAPONAIS</b> |                |
| 4 rue Ventadour                      | 01 42 96 20 29 |
| ■ <b>SAGANO</b>                      | 01 40 41 04 45 |
| 10/12 rue des Prêcheurs              |                |
| ■ <b>SAPPORO RAMEN</b>               | 01 40 15 98 66 |
| 276, rue Saint Honoré                |                |
| ■ <b>SAPPORO RAMEN</b>               | 01 42 60 60 98 |
| 37, rue Sainte Anne                  |                |
| ■ <b>SUSHI GAN</b>                   | 01 42 97 44 48 |
| 41, rue des Petits Champs            |                |
| ■ <b>TAKARA</b>                      | 01 42 96 08 38 |
| 14, rue Molière                      |                |
| ■ <b>TORAYA (pâtisserie)</b>         | 01 42 60 13 00 |
| 10 rue Saint-Florentin               |                |
| ■ <b>VILLA TOKYO</b>                 | 01 42 36 62 41 |
| 14, rue du Cygne                     |                |
| ■ <b>VIVRE LE JAPON (VOYAGES)</b>    | 01 42 61 60 83 |
| 30 rue Sainte-Anne                   |                |
| ■ <b>YAKINIKU</b>                    | 01 42 96 27 60 |
| 11 bis rue Sainte-Anne               |                |
| ■ <b>YASUBE</b>                      | 01 47 03 96 37 |
| 9, rue Sainte Anne                   |                |
| ■ <b>YOU HEISEI</b>                  | 01 42 60 55 50 |
| 11, rue Sainte Anne                  |                |
| ■ <b>ZEN</b>                         | 01 42 61 93 99 |
| 8, rue de l'Echelle                  |                |

## 2<sup>e</sup> arrondissement

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| ■ <b>AAA (ECOLE DE JAPONAIS)</b>    | 01 42 66 69 05  |
| 21 rue d'Antin                      |                 |
| ■ <b>ACE OPERA (ÉPICERIE)</b>       | 01 40 07 93 57  |
| 43 rue Saint-Augustin               |                 |
| ■ <b>ACE MART (ÉPICERIE)</b>        | 01 42 97 56 80  |
| 63 rue Ste-Anne                     |                 |
| ■ <b>AICHI</b>                      | 01 42 96 93 51  |
| 86 rue de Richelieu                 |                 |
| ■ <b>BOOK OFF (librairie)</b>       | 01 42 60 00 66  |
| 29 rue St Augustin                  |                 |
| ■ <b>CHEZ MIKI</b>                  | 01 42 96 04 88  |
| 5 rue de Louvois                    |                 |
| ■ <b>COMPTOIR DU SUSHI</b>          | 01 53 40 88 88  |
| 36/38 passage du Ponceau            |                 |
| ■ <b>DEVANT VOUS</b>                | 01 42 96 96 27  |
| 80, rue de Richelieu                |                 |
| ■ <b>EDOKKO</b>                     | 01 40 07 11 81  |
| 27, boulevard des Italiens          |                 |
| ■ <b>HOKKAIDO</b>                   | 01 42 60 50 95  |
| 14, rue Chabannais                  |                 |
| ■ <b>JUJIYA (ÉPICERIE)</b>          | 01 42 86 02 22  |
| 46 rue Sainte Anne                  |                 |
| ■ <b>KIM CHI</b>                    | 01 42 96 55 76  |
| 5, rue de Louvois                   |                 |
| ■ <b>KINTARO</b>                    | 01 47 42 13 14  |
| 24, rue Saint Augustin              |                 |
| ■ <b>KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)</b> | 01 42 61 33 66  |
| 46 rue des Petits Champs            |                 |
| ■ <b>KOETSU</b>                     | 01 40 15 99 90  |
| 42 rue Sainte-Anne                  |                 |
| ■ <b>KYOTORI</b>                    | 01 42 60 06 99  |
| 10 rue Chabannais                   |                 |
| ■ <b>MATSU SUSHI</b>                | 01 40 26 35 06  |
| 18, rue de Turbigo                  |                 |
| ■ <b>MICHI</b>                      | 01 40 20 49 93  |
| 58 rue Sainte-Anne                  |                 |
| ■ <b>MOMIDJI</b>                    | 01 47 42 844 88 |
| 9, rue de Hanovre                   |                 |
| ■ <b>OGURA</b>                      | 01 47 42 77 79  |
| 20 rue de la Michodière             |                 |
| ■ <b>OKINAWA</b>                    | 01 42 96 21 68  |
| 19, rue Saint Augustin              |                 |
| ■ <b>TOKYO SUSHIS</b>               | 01 45 08 15 50  |
| 37, rue Montmartre                  |                 |

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| ■ <b>TOYOTOMI</b>           | 01 42 86 02 86 |
| 24 rue des Petits Champs    |                |
| ■ <b>VOYAGES A LA CARTE</b> | 01 42 96 91 20 |
| 48 rue Sainte Anne          |                |
| ■ <b>YAMAMOTO</b>           | 01 49 27 96 26 |
| 6, rue Chabannais           |                |
| ■ <b>YOKOSUNA</b>           | 01 45 08 52 75 |
| 2, rue Léopold Bellan       |                |


## 3<sup>e</sup> arrondissement

|   |                |
|---|----------------|
| ■ <b>KAGAYAKI</b>                               | 01 48 87 61 88 |
| 79 bd. Beaumarchais                             |                |
| ■ <b>TAÉKO</b>                                  | 01 48 04 34 59 |
| 39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges) |                |
| ■ <b>YOSHIGAWA</b>                              | 01 48 04 35 00 |
| 184, rue St Martin                              |                |

## 4<sup>e</sup> arrondissement

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| ■ <b>AKATSUKI</b>                     | 01 42 78 71 27 |
| 15, rue des Archives                  |                |
| ■ <b>ALLO SUSHI</b>                   | 01 44 61 93 73 |
| 13, rue Cloche Perce                  |                |
| ■ <b>AOYAMA</b>                       | 01 42 74 53 92 |
| 22 bis, rue de la Verrerie            |                |
| ■ <b>BISTRO TOKYO</b>                 | 01 42 72 11 11 |
| 20 rue des Lombards                   |                |
| ■ <b>IKAT (OBJETS JAPONAIS)</b>       | 01 48 04 53 34 |
| 36 rue François Miron                 |                |
| ■ <b>ISAMI</b>                        | 01 40 46 06 97 |
| 4, quai d'Orléans                     |                |
| ■ <b>KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)</b>   | 01 48 87 30 24 |
| 11 rue du Pont Louis-Philippe         |                |
| ■ <b>KYO</b>                          | 01 42 72 56 48 |
| 9 rue de la Verrerie                  |                |
| ■ <b>MINOKO</b>                       | 01 42 74 17 96 |
| 76, quai de l'Hotel de Ville          |                |
| ■ <b>MINORI</b>                       | 01 44 78 07 68 |
| 14 rue de la Cloche percée            |                |
| ■ <b>MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS)</b> | 01 42 78 23 11 |
| 1 Impasse Guéménée                    |                |
| ■ <b>SUN</b>                          | 01 48 04 89 88 |
| 14 bd de Sébastopol                   |                |
| ■ <b>LE PALAIS DES THÉS</b>           | 01 48 87 80 60 |
| 64, rue Vieille du Temple             |                |

• **HIGUMA** •  
Spécialité de ramen



163 rue Saint Honore  
75001 Paris  
Tél. : 01 58 62 49 22  
Ouvert tous les jours



**JIPANGUE**


96 rue La Boétie 75008 PARIS  
01 45 63 77 00  
Udon-suki, Shabu-shabu,  
Suki-yaki et Sushi  
Fermé samedi midi et dimanche



**NODAIWA**

Paris Tokyo

Spécialité d'anguilles grillées,  
une tradition japonaise  
272, rue Saint-Honoré 75001 Paris  
**01 42 86 03 42**



**EDOKKO**

**SUSHI - YAKITORI - UDON**

163 rue Saint Honore, 75001 Paris  
**01 58 62 49 23**  
Service non stop - 7 jours sur 7



■ **TAKIMI** 01 42 77 43 82  
24 rue Vieille du Temple

© **5<sup>e</sup> arrondissement**

■ **ASIA TEE** 01 43 26 39 90  
47 rue de la Montagne Ste Geneviève  
■ **EDOGAWA** 01 47 07 68 39  
43, rue Mouffetard  
■ **INAGIKU** 01 43 54 70 07  
14 rue de Pontoise  
■ **KANAE (ÉPICERIE)** 01 40 46 06 15  
29 place Maubert  
■ **LENGUÉ** 01 46 33 75 10  
31 rue de la Parcheminerie  
■ **SAKÉ BAR** 01 43 26 05 32  
3 rue Valette  
■ **SASHIMI BAR** 01 43 54 57 98  
4 rue des Fossés St Jacques  
■ **SOLA** 01 43 29 59 04  
12 rue de l'Hôtel-Colbert

© **6<sup>e</sup> arrondissement**

■ **AZABU** 01 46 33 72 05  
3, rue André Mazet  
■ **ITADAKI** 01 43 26 68 25  
64, rue Monsieur le Prince  
■ **HANAFOSA** 01 43 26 50 29  
4, passage de la petite boucherie  
■ **KIM'S ORIENT EXTREME** 01 45 48 92 27  
4, rue Bernard Palissy  
■ **KYOTORI** 01 43 54 48 44  
61 rue monsieur le Prince  
■ **MANDARINE SUSHI** 01 42 22 25 21  
32 rue St Placide  
■ **SHU** 01 46 34 25 88  
8 rue Suger  
■ **SUSHI HOUSE** 01 43 25 54 85  
50, rue Dauphine  
■ **TOKUGAWA** 01 42 22 32 59  
49, bd du Montparnasse  
■ **TOKYOTORI** 01 55 42 02 56  
18 rue monsieur le Prince  
■ **TSUKIZI** 01 43 54 65 19  
2 bis, rue des Ciseaux  
■ **YEN** 01 45 44 11 18  
22, rue St Benoît  
■ **YUSHI** 01 44 07 03 11  
8, rue des Ciseaux

© **7<sup>e</sup> arrondissement**

■ **AIDA** 01 43 06 14 18  
1, rue Pierre Leroux  
■ **ARIDO** 01 47 53 74 49  
208 bis, rue de Grenelle  
■ **MAISON DU SUSHI** 01 45 51 24 24  
44, avenue Bosquet  
■ **MATSURI** 01 45 51 24 24  
74 rue du bac  
■ **MIYAKO** 01 47 05 41 83  
121, rue de l'Université  
■ **WALAKU** 01 56 24 11 02  
33 rue Rousselet



## HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris  
**Tel. : 01 5662 7070**  
<http://www.hanawa.fr>

**Restaurant gastronomique**  
Du lundi au samedi  
12h-14h 30 / 19h 30-22h 45  
**Galerie d'exposition et vente**  
**Événement et banquet**

■ **YUZU** 01 47 05 28 84  
33 rue de Bellechasse

© **8<sup>e</sup> arrondissement**

■ **ASIAN** 01 56 89 11 00  
30, avenue Georges V  
■ **LE BAR A SUSHI** 01 45 22 43 55  
55 bd des Batignolles  
■ **CHAJIN (THÉ JAPONAIS)** 01 53 30 05 24  
24 rue Pasquier  
■ **HANAWA** 01 56 62 70 70  
26 rue Bayard  
■ **HYOTAN** 01 42 25 26 78  
3, rue d'Artois  
■ **TAISHO KEN LAMEN** 01 45 61 09 79  
27, rue du Colisée  
■ **JIPANGUE** 01 45 63 77 00  
96 rue La Boétie  
■ **KAKYO** 01 45 22 21 06  
7, rue Clapeyron  
■ **KINUGAWA** 01 45 63 08 07  
4, rue Saint Philippe du Roule  
■ **KIYOMIZU** 01 45 63 08 07  
4 rue St Philippe du Roule  
■ **KOHOHANA** 01 45 62 15 68  
1 bis rue Jean Mermoz  
■ **NEW KYOTO** 01 53 04 07 90  
6, rue Corvetto  
■ **KYOTO ST LAZARE** 01 42 93 35 13  
9, rue de l'Isly  
■ **MATSURI** 01 45 62 30 14  
24 rue Marbeuf  
■ **NAKA** 01 42 89 05 04  
40, rue de Ponthieu  
■ **OKAME** 01 46 22 95 03  
235, Rue du Fg. Saint Honoré  
■ **SUSHI JAPO** 01 44 90 00 61  
53, rue de Rome  
■ **YAKI KOCHI** 01 43 59 51 88  
35 rue La Boétie  
■ **YAMAICHI** 01 43 87 19 04  
9 rue de l'Isly  
■ **YOKO** 01 45 61 33 15  
170 bd Haussmann

© **9<sup>e</sup> arrondissement**

■ **CAFÉ PENINSULE** 01 47 70 53 03  
13 rue du fg. Montmartre  
■ **FUJI SUSHI BAR** 01 48 74 36 83  
5 rue Joubert  
■ **FUJI YAKI** 01 42 81 54 25  
20, rue Henri Monnier  
■ **HOTARU** 01 48 76 33 74  
18 rue Rodier  
■ **IZAARI** 01 53 16 43 48  
35 rue Lafayette  
■ **KIDAYA** 01 45 26 12 88  
15 rue Lafayette  
■ **KIKU** 01 44 83 02 30  
56 rue Richer  
■ **KUSHI YAKI** 01 49 70 05 24  
41, rue de Rochechouart



**le bar  
A  
SUSHI**

•  
**SPÉCIALITÉ D'ANGUILLE ET DE**  
**WAGYU (BOEUF JAPONAIS)**  
55 bd des Batignolles, Paris 8<sup>e</sup>  
**Tel : 01 45 22 43 55**  
•

## PARIS



• **BENKAY**

Situé en bordure de Seine, ce pionnier de la gastronomie japonaise en France est surtout connu pour ses comptoirs de teppanyaki à déguster en regardant les bateaux passer. Mais le Benkay propose également de succulents sushi préparés de main de maître par Masao Karasuyama.

**61 Quai de Grenelle 75015 Paris. T. : 01 40 58 21 26**

• **BIZAN** L'ancien Issé est devenu Bizan sous la houlette de son nouveau propriétaire, Toshiro Kuroda. On y déguste aussi bien des sushi que des classiques de la cuisine japonaise accompagnés d'excellents sakés.

**56 Rue Sainte-Anne 75002 Paris. T. : 01 42 96 67 76**



• **COMME DES POISSONS**

Un bar à sushi comme à Tokyo. Tout petit mais fort sympathique et proposant une grande variété de poissons. Réserver impérativement (9 places en tout et pour tout).

**24 rue de la Tour, 75016 Paris. T. : 01 45 20 70 37**

• **HIGUMA** Une adresse très prisée pour ses soupes de nouilles (ramen). On voit les cuisiniers faire sauter la viande et les légumes dans d'immenses woks et préparer les gyoza grillés (excellents) qui arrivent bien croustillants... Un must !

**163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris. T. 01 58 62 49 22. Ouvert tous les jours.**

• **JIPANGUE** Un authentique restaurant japonais dans le quartier des Champs-Élysées ? C'est assez rare pour être signalé. La spécialité de Jipangue : les sushi, bien sûr, mais également le sukiyaki et le shabu-shabu.

**96 rue La Boétie, 75008 Paris. T. 01 45 63 77 00. F. samedi midi et dimanche.**

• **NODAIWA** Paris a de la chance : en dehors du Japon, c'est le seul endroit où l'on peut déguster les fameuses anguilles caramélisées dont Nodaiwa est LE spécialiste. Au menu, plusieurs sortes de kabayaki (coffret laqué contenant de l'anguille posée sur du riz blanc) ainsi que plusieurs déclinaisons comme les brochettes de foie d'anguille ou du flan d'anguille au sésame.

**272 Rue St Honoré 75001 Paris. T. 01 42 86 03 42. F. dimanche.**



• **LE BAR À SUSHI IZUMI** C'est le plus récent des « vrais » restaurants de sushi de la capitale. Le chef Izumi propose de nombreux poissons tels la sardine, le chinchard, la liche... mais n'a pas son pareil pour cuisiner l'anguille avec une sauce dont il a le secret. Addictif ! Autre spécificité de l'endroit : l'accord (subtil) entre sushi et vin rouges.

**55 bd des Batignolles 75008 Paris. T. 01 45 22 43 55. F. dim. et lun.**

• **ZEN** C'est le genre de « cantine » japonaise où l'on prend vite ses habitudes. Il faut dire que la carte est assez variée pour qu'on puisse, chaque jour, se régaler d'un plat différent : poisson grillé, tonkatsu, riz au curry, ramen et bien sûr, les fameux sushi de Maître Aiba, qui comptent parmi les meilleurs de Paris.

**8 rue de l'Echelle 75001 Paris. T. 01 42 61 93 99. Ouvert tous les jours.**

• **HANAWA** Carla Bruni y a, dit-on, ses habitudes. Et elle n'est pas la seule à apprécier ce temple de la haute gastronomie japonaise qui sert aussi bien de la cuisine de Kyoto que des sushi ou, plus rare, du teppanyaki réinterprété à la française.

**26 rue Bayard 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70.**

## NICE

• **YUZU SUSHI** "Le chef, très expérimenté, prépare une vraie cuisine japonaise et fait son marché chaque jour afin de dénicher le meilleur de la pêche locale. Savoir-faire, précision, tradition et qualité." On ne saurait mieux dire que le Michelin 2012 pour louer les qualités de ce restaurant ouvert en septembre 2010 par Keiji Sakaguchi, un maître sushi comme on en compte très peu en France.

**35 rue du Maréchal Joffre 06000 Nice. T. 04 93 85 79 87. F. dim. et lun.**



|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| ■ <b>MATSUSAKA</b>          | 01 48 00 94 64 |
| 16, rue Montyon             |                |
| ■ <b>MOMOKA</b>             | 01 40 16 19 09 |
| 5 rue Jean-Baptiste Pigalle |                |
| ■ <b>SAKURAYA</b>           | 01 47 70 54 41 |
| 3, rue Grange-Batellière    |                |
| ■ <b>SUSHI BOUBOU</b>       | 01 48 78 84 80 |
| 52 rue Maubeuge             |                |
| ■ <b>SUSHI YAKI</b>         | 01 42 46 11 77 |
| 1 bis, rue Bleue            |                |
| ■ <b>TOKKI</b>              | 01 45 23 13 80 |
| 10 rue de la Boule rouge    |                |
| ■ <b>TONEGAWA</b>           | 01 42 65 29 18 |
| 8, rue Godot de Mauroy      |                |
| ■ <b>YAMAMURA</b>           | 01 48 00 90 18 |
| 1, rue Bergère              |                |

|   |                |
|---|----------------|
| © <b>10<sup>e</sup> arrondissement</b>  |                |
| ■ <b>ESPACE JAPON (CENTRE CULTUREL)</b> | 01 47 00 77 47 |
| 12 rue de Nancy                         |                |
| ■ <b>MUSSUBI</b>                        | 01 42 46 31 02 |
| 89 rue d'Hauteville                     |                |
| ■ <b>NISHIKURA</b>                      | 01 40 22 99 98 |
| 12, rue du Faubourg Poissonnière        |                |
| ■ <b>OISHI SUSHI</b>                    | 01 40 35 14 12 |
| 38 rue Louis Blanc                      |                |
| ■ <b>SUSHI SAKE</b>                     | 01 40 38 37 65 |
| 247, rue du fbg St Martin               |                |
| ■ <b>TOKIOYAKI</b>                      | 01 46 07 67 91 |
| 231 rue du Fbg St Martin                |                |
| ■ <b>YAMADA</b>                         | 01 46 07 01 88 |
| 188, rue du fbg St Martin               |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>11<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>CENTRE FRANCO JAPONAIS</b>        | 01 43 48 00 38 |
| 8 passage Turquetil                    |                |
| ■ <b>KAMPEI</b>                        | 01 43 48 17 08 |
| 193 bd Voltaire                        |                |
| ■ <b>KIMONO</b>                        | 01 49 23 44 85 |
| 115, rue St Maur                       |                |
| ■ <b>KINOSUZU</b>                      | 01 48 05 10 32 |
| 19, rue de la Roquette                 |                |
| ■ <b>KUNSHIKATSU BON</b>               | 01 43 38 82 27 |
| 24 Rue Jean-Pierre Timbaud             |                |

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| ■ <b>KYOBASHI</b>      | 01 53 36 73 34 |
| 117, rue St Maur       |                |
| ■ <b>MOMIJI</b>        | 01 48 06 14 72 |
| 20 rue Daval           |                |
| ■ <b>NAKAGAWA</b>      | 01 47 00 82 30 |
| 3 rue Saint-Hubert     |                |
| ■ <b>SAKURA</b>        | 01 43 38 74 92 |
| 46, rue de la Roquette |                |
| ■ <b>SUKIYAKI</b>      | 01 49 23 04 98 |
| 12, rue de la Roquette |                |
| ■ <b>SUKI VILLAGE</b>  | 01 43 55 92 79 |
| 9 rue de Charonne      |                |
| ■ <b>YAKIDAI</b>       | 01 40 21 62 33 |
| 41, rue de la Roquette |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>12<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>GINZA</b>                         | 01 43 46 61 96 |
| 1, rue Corbineau                       |                |
| ■ <b>HAYASHI</b>                       | 01 43 45 88 78 |
| 20 cours de Vincennes                  |                |
| ■ <b>IZAKAYA</b>                       | 01 46 28 93 88 |
| 59 rue de Lyon                         |                |
| ■ <b>ROBATA</b>                        | 01 43 07 68 79 |
| 96, rue Claude Decaen                  |                |
| ■ <b>SAMOURAI</b>                      | 01 43 07 52 30 |
| 12, rue Emilio Castelar                |                |
| ■ <b>SUSHIVILLA</b>                    | 01 43 48 66 05 |
| 216, rue du Faubourg St Antoine        |                |
| ■ <b>YEKO</b>                          | 01 43 43 82 18 |
| 154 av. Daumesnil                      |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>13<sup>e</sup> arrondissement</b>   |                |
| ■ <b>EXO CASH &amp; CARRY (ÉPICERIE)</b> | 01 53 82 72 00 |
| 20 Avenue d'Ivry                         |                |
| ■ <b>ISHIKAWA</b>                        | 01 53 79 12 76 |
| 45 rue Albert                            |                |
| ■ <b>IZU</b>                             | 01 43 31 87 51 |
| 7 rue Véronèse                           |                |
| ■ <b>JAPONIKA</b>                        | 01 45 86 86 83 |
| 8, avenue de Choisy                      |                |
| ■ <b>MAKI SUSHI TOKYO</b>                | 01 45 84 54 41 |
| 44, rue de Tolbiac                       |                |
| ■ <b>MATSUYAMA</b>                       | 01 45 88 22 18 |
| 11-13 bd. Auguste Blanqui                |                |
| ■ <b>SAMOURAI</b>                        | 01 45 82 88 88 |
| 42, avenue de la Porte d'Ivry            |                |
| ■ <b>TOKYO OSAKA</b>                     | 01 44 24 38 48 |
| 207, avenue de Choisy                    |                |
| ■ <b>TORI ICHI</b>                       | 01 45 84 95 68 |
| 42 rue Louise Weiss                      |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>14<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>ATSUMI</b>                        | 01 43 27 09 83 |
| 28 rue de la Gaîté                     |                |
| ■ <b>GINZA</b>                         | 01 43 20 43 54 |
| 50 rue Daguerre                        |                |
| ■ <b>HASHIMOTO</b>                     | 01 45 43 70 56 |
| 46, rue Didot                          |                |
| ■ <b>HOSHI</b>                         | 01 43 27 16 21 |
| 11, rue de la Gaîté                    |                |
| ■ <b>KIMURA</b>                        | 01 45 42 33 15 |
| 38, rue Pernety                        |                |
| ■ <b>SUSHITORA</b>                     | 01 45 42 79 76 |
| 113, rue Didot                         |                |
| ■ <b>SUSHI GOZEN</b>                   | 01 40 47 55 01 |
| 20 rue Delambre                        |                |
| ■ <b>TOMBO</b>                         | 01 42 22 61 83 |
| 14, rue de l'Arrivée                   |                |
| ■ <b>TORICHO</b>                       | 01 43 21 29 97 |
| 47, rue du Montparnasse                |                |
| ■ <b>YAMATO</b>                        | 01 43 20 16 34 |
| 144 bd du Montparnasse                 |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>15<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>ARITO MONTPARNASSE</b>            | 01 42 22 01 00 |
| 20, rue de l'Arrivée                   |                |
| ■ <b>BENKAY</b>                        | 01 40 58 21 26 |
| 61 qual de Grenelle                    |                |
| ■ <b>CULTURE JAPON (BOUTIQUE)</b>      | 01 45 79 02 00 |
| 101 bis qual Branly                    |                |
| ■ <b>EURO-MART (ÉPICERIE)</b>          | 01 45 77 42 77 |
| 17 avenue Emile Zola                   |                |
| ■ <b>HI MART (ÉPICERIE)</b>            | 01 45 75 37 44 |
| 71 bis rue Saint-Charles               |                |
| ■ <b>JAPAN SUSHI EXPRESS</b>           | 01 45 67 00 01 |
| 145, rue de Vaugirard                  |                |
| ■ <b>JUGOYA</b>                        | 01 45 79 03 80 |
| 85, rue des Entrepreneurs              |                |

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| ■ <b>KAISEKI SUSHI</b>     | 01 45 34 48 60 |
| 7 bis, rue André Lefebvre  |                |
| ■ <b>KANAE (supérette)</b> | 01 56 56 77 60 |
| 118 rue Lecourbe           |                |
| ■ <b>KITO KITO</b>         | 01 47 34 12 09 |
| 45 rue Mathurin Régnier    |                |
| ■ <b>K-MART (ÉPICERIE)</b> | 01 45 37 56 33 |
| 354 rue Lecourbe           |                |
| ■ <b>KOKUMI</b>            | 01 47 83 21 97 |
| 121, rue de Vaugirard      |                |
| ■ <b>KOYUKI</b>            | 01 45 32 67 56 |
| 20, rue Gramme             |                |
| ■ <b>KUNCHAPAI</b>         | 01 40 60 78 31 |
| 168 rue Saint-Charles      |                |
| ■ <b>LÉGENDE DU JAPON</b>  | 01 40 60 14 11 |
| 166 rue Saint-Charles      |                |

|  |                |
|--|----------------|
| ■ <b>MAISON DE LA CULTURE DU JAPON</b> | 01 44 37 95 00 |
| 101 bis qual Branly                    |                |
| ■ <b>MATCHAN</b>                       | 01 45 77 03 50 |
| 55, rue du Théâtre                     |                |
| ■ <b>NANA-YA (ÉPICERIE)</b>            | 01 46 47 79 48 |
| 81 av. Mozart                          |                |
| ■ <b>NIPPON SUSHI</b>                  | 01 48 28 35 28 |
| 2, rue Leriche                         |                |
| ■ <b>NOMIYA</b>                        | 01 40 43 91 91 |
| 6 rue d'Alleray                        |                |
| ■ <b>OKAYAMA</b>                       | 01 45 78 80 01 |
| 17, rue de Lourmel                     |                |
| ■ <b>OSAKA VOUILLE</b>                 | 01 45 31 35 28 |
| 40, rue de Vouillé                     |                |
| ■ <b>TAGAWA</b>                        | 01 45 75 93 21 |
| 37 bis, rue Rouelle                    |                |
| ■ <b>TAKI</b>                          | 01 45 79 42 28 |
| 54, rue du Docteur Finlay              |                |
| ■ <b>TOKYO SUSHI</b>                   | 01 45 71 08 96 |
| 28, rue Lacordaire                     |                |
| ■ <b>YANASE</b>                        | 01 42 50 07 20 |
| 75, rue Vasco de Gama                  |                |
| ■ <b>WASABI</b>                        | 01 45 30 38 14 |
| 89 rue de la croix nivert              |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>16<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>AKASAKA</b>                       | 01 42 88 77 86 |
| 9, Rue Nicolo                          |                |
| ■ <b>COMME DES POISSONS</b>            | 01 45 20 70 37 |
| 24 rue de la Tour                      |                |
| ■ <b>GO SUSHI</b>                      | 01 45 25 67 00 |
| 52 av Mozart                           |                |
| ■ <b>HISADA (FROMAGERIE)</b>           | 01 42 88 34 30 |
| 17 rue Le Marois                       |                |
| ■ <b>JUAN</b>                          | 01 47 27 43 51 |
| 144 rue de la Pompe                    |                |
| ■ <b>KURA</b>                          | 01 45 20 18 32 |
| 56 rue de Boulaivilliers               |                |
| ■ <b>MATSURI</b>                       | 01 42 24 96 85 |
| 2, rue de Passy                        |                |
| ■ <b>MATSURI</b>                       | 01 47 27 00 59 |
| 119-121 avenue Victor Hugo             |                |
| ■ <b>MIYAGAWA</b>                      | 01 45 27 01 83 |
| 11 bis av. de Versailles               |                |
| ■ <b>OKYOTO</b>                        | 01 46 51 20 84 |
| 10, rue Chanez                         |                |
| ■ <b>OSAKA</b>                         | 01 45 25 60 29 |
| 1 rue Jouvenet                         |                |
| ■ <b>OZU</b>                           | 01 40 69 23 90 |
| 2 av. des Nations Unies                |                |
| ■ <b>SUSHI GOURMET</b>                 | 01 45 27 09 02 |
| 1 rue de l'Assomption                  |                |
| ■ <b>TAMPOPO</b>                       | 01 47 27 74 52 |
| 66, rue Lauriston                      |                |
| ■ <b>YOSHI</b>                         | 01 47 20 48 94 |
| 11 rue Jean Giraudoux                  |                |
| ■ <b>YUSHI 16</b>                      | 01 47 04 53 20 |
| 70 rue de Longchamp                    |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>17<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>AYAME</b>                         | 01 42 27 98 00 |
| 10, rue Rennequin                      |                |
| ■ <b>CHEZ YI (SALON DE THÉ)</b>        | 01 47 31 40 89 |
| 27 rue Bayen                           |                |
| ■ <b>ISUMO</b>                         | 01 47 64 36 27 |
| 47/51, rue des Acacias                 |                |
| ■ <b>KIFUNE</b>                        | 01 45 72 11 19 |
| 44, rue Saint Ferdinand                |                |
| ■ <b>KOKOYA</b>                        | 01 44 90 98 12 |
| 5, rue des Batignolles                 |                |

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| ■ <b>MAKO</b>                | 01 44 09 89 63 |
| 19 av. Mac Mahon             |                |
| ■ <b>NAGANO</b>              | 01 48 88 90 53 |
| 117, rue de Tocqueville      |                |
| ■ <b>NAKAMURA</b>            | 01 40 55 96 72 |
| 25, rue Brey                 |                |
| ■ <b>NAOKO</b>               | 01 40 08 08 78 |
| 11, rue Blot                 |                |
| ■ <b>SHINANO</b>             | 01 45 72 60 76 |
| 9, rue Belidor               |                |
| ■ <b>SHOGUN SUSHI</b>        | 01 43 80 72 88 |
| 139, rue Cardinet            |                |
| ■ <b>SOLEIL LEVANT</b>       | 01 48 88 02 75 |
| 57 rue de Tocqueville        |                |
| ■ <b>SOLEIL LEVANT</b>       | 01 45 74 21 68 |
| 4 rue Troyon                 |                |
| ■ <b>SUSHI BA</b>            | 01 42 93 11 30 |
| 99 rue des Dames             |                |
| ■ <b>SUSHI NAMI</b>          | 01 42 27 14 22 |
| 38, rue Laugier              |                |
| ■ <b>SUSHI WADA</b>          | 01 44 09 79 19 |
| 19, rue de l'Arc de Triomphe |                |
| ■ <b>SUSHI YAKITORI</b>      | 01 48 96 97 98 |
| 115, rue Legendre            |                |
| ■ <b>THÉ DE YI</b>           | 01 45 74 16 18 |
| 27 rue Bayen                 |                |
| ■ <b>TIB'S</b>               | 01 45 72 03 59 |
| 51 rue Bayen                 |                |
| ■ <b>YAMATO</b>              | 01 43 87 67 38 |
| 16, bd des Batignolles       |                |
| ■ <b>ZENZAN</b>              | 01 53 81 00 75 |
| 4, rue Brey                  |                |

|  |                |
|--|----------------|
| © <b>18<sup>e</sup> arrondissement</b> |                |
| ■ <b>ASUKA</b>                         | 01 42 55 50 91 |
| 145, rue Marcadet                      |                |
| ■ <b>BASHŌ</b>                         | 01 42 55 19 61 |
| 63 rue Lepic                           |                |
| ■ <b>LA CAVE 27</b>                    | 06 10 45 89 77 |
| 27 rue Lamarck                         |                |
| ■ <b>ENISHI</b>                        | 01 42 57 32 14 |
| 67 rue Labat                           |                |
| ■ <b>FUGU</b>                          | 01 42 23 11 11 |
| 112, rue Lamarck                       |                |
| ■ <b>GUILO GUILO</b>                   | 01 42 54 23 92 |
| 8 rue Garreau                          |                |
| ■ <b>KEIKO</b>                         | 01 46 06 41 23 |
| 145 rue Ordener                        |                |
| ■ <b>KINTARO</b>                       | 01 42 57 27 97 |
| 106 bd. Rochechouart                   |                |
| ■ <b>MIYAZAKI</b>                      | 01 42 29 18 71 |
| 2 rue Lagille                          |                |
| ■ <b>MANEKI NEKO (ASSOCIATION)</b>     | 01 42 64 52 78 |
| 1 bis rue Garreau                      |                |
| ■ <b>NAOKO</b>                         | 01 53 41 64 33 |
| 3, rue des Abbesses                    |                |
| ■ <b>SAKANA</b>                        | 01 53 28 08 35 |
| 46 bd de Clichy                        |                |
| ■ <b>SUSHI AKASHI</b>                  | 01 44 90 05 68 |
| 5 rue Forest                           |                |
| ■ <b>TOKYO</b>                         | 01 42 54 31 12 |
| 40 rue Custine                         |                |



## Yuzu Sushi

Spécialité : poissons de la Méditerranée  
35 rue Maréchal Joffre, Nice 06000

**04 93 85 79 87**

Ouvert du mar. au sam.  
[www.yuzu-sushi.com](http://www.yuzu-sushi.com)



### 19<sup>e</sup> arrondissement

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>MATSUBA</b>         | 01 40 34 42 92 |
| 37 av Corentin Cariou  |                |
| <b>MINOWA CONCEPT</b>  | 01 42 38 96 24 |
| 11, rue de la Villette |                |
| <b>NAKAGAWA</b>        | 01 42 08 43 22 |
| 9 rue Lassus           |                |
| <b>PRÊT À CUIRE</b>    | 01 42 40 66 63 |
| 7 rue des Fêtes        |                |
| <b>SUSHI YA</b>        | 01 42 02 85 82 |
| 12, rue Pradier        |                |

### 20<sup>e</sup> arrondissement

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>ASAHI</b>          | 01 43 58 78 27 |
| 36 rue de Belleville  |                |
| <b>SAPPORO</b>        | 01 43 73 88 70 |
| 152 bd de Charonne    |                |
| <b>SUSHI BAR</b>      | 01 42 41 28 99 |
| 153 rue de Belleville |                |
| <b>TAKICHI</b>        | 01 47 97 03 96 |
| 7, rue du Cher        |                |

### Boulogne-Billancourt

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| <b>SANKI</b>            | 01 46 08 38 38 |
| 38 av. Edouard-Vaillant |                |
| <b>SHIKI</b>            | 01 47 61 94 22 |
| 53 rue Gallieni         |                |

### Levallois-Perret

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| <b>SUSHI LAND</b>    | 01 41 06 07 54 |
| 68 rue Louise Michel |                |

### Issy-les-Moulineaux

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>SUSHI KEN</b>    | 01 46 42 58 18 |
| 12 rue Ernest Renan |                |

### Neuilly-sur-Seine

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>MATSURI</b>               | 01 46 24 59 82 |
| 18, avenue Charles de Gaulle |                |

## PROVINCE

## SUD

### AGEN

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| <b>OSAKA</b>         | 05 53 66 31 76 |
| 38, bd Sylvain Dumon |                |

### AIX EN PROVENCE

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>GEISHA SUSHI EXPERIENCE</b> | 04 42 20 30 00 |
| 53 Cours Mirabeau              |                |
| <b>KYO SUSHI (À EMPORTER)</b>  | 06 50 01 50 50 |
| 500 rue Berthelot              |                |
| <b>NIJI EXPRESS</b>            | 04 42 26 14 74 |
| 51 Rue d' Italie               |                |
| <b>NIKKI SUSHI</b>             | 04 42 28 57 05 |
| 49 bd Carnot                   |                |



**日本食品店**  
**Satsuki**

Epicerie japonaise  
37, Avenue Lacassagne  
69003 Lyon

av. Félix Faure  
av. Lacassagne  
rue David



Du mardi au samedi  
9h-13h 15h-19h  
**www.satsuki.fr**

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>SUSHIKA</b>        | 04 42 27 59 91 |
| 23 rue de la Couronne |                |
| <b>YAMATO</b>         | 04 42 38 00 20 |
| 21 av des Belges      |                |
| <b>YAMASUSHI</b>      | 04 42 39 92 50 |
| 9 rue d'Italie        |                |
| <b>YOJI</b>           | 04 42 38 48 76 |
| 7, av. Victor Hugo    |                |

### AUBAGNE

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| <b>MOST OF SUSHI</b>    | 04 42 32 91 61 |
| 86 rue de la République |                |

### CANNES

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>EDO SUSHI</b>    | 04 93 99 40 39 |
| 14 rue Mace         |                |
| <b>FUJI CANNES</b>  | 04 93 39 00 31 |
| 17, rue Notre Dame  |                |
| <b>O'SUSHI</b>      | 04 93 68 28 23 |
| 12 rue des Belges   |                |
| <b>SUSHIKAN</b>     | 04 93 39 86 13 |
| 5 RUE FLORIAN       |                |
| <b>TOKYO CANNES</b> | 04 93 68 92 21 |
| 1, bd Victor Tuby   |                |

### CASSIS

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>UNIVERSAL SUSHI</b> | 04 42 08 27 91 |
| 11 av. Viguerie        |                |

### CLERMONT FERRAND

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>MAIKO</b>           | 04 73 90 79 15 |
| 65 rue du Port         |                |
| <b>SANTOOKA</b>        | 04 73 31 33 45 |
| 13 Rue Saint Dominique |                |
| <b>LE SUSHI CAFÉ</b>   | 04 73 31 33 45 |
| 21 rue des Vieillards  | 04 73 36 09 71 |

### HYERES

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| <b>YÔKOSÔ</b>            | 04 94 23 41 77 |
| 10 rue du Soldat Ferrari |                |

### MARSEILLE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>CAFÉ SUSHI</b>                       | 04 91 33 78 87 |
| 22 bd Paul Peytral                      |                |
| <b>KIM DO</b>                           | 04 91 34 00 08 |
| 4 rue Capazza                           |                |
| <b>LA VILLA</b>                         | 04 91 71 21 11 |
| 113 rue Jean Mermoz                     |                |
| <b>SHABU SHABU</b>                      | 04 91 54 15 00 |
| 30 rue de la Paix                       |                |
| <b>SUSHI MOTO</b>                       | 04 91 78 29 71 |
| 50 bd Baille                            |                |
| <b>SUSHI STREET CAFÉ</b>                | 04 91 54 17 90 |
| 24 bd Notre-Dame                        |                |
| <b>SU</b>                               | 04 91 52 22 27 |
| 28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette) |                |
| <b>WASAB'ART SUSHI</b>                  | 04 91 47 69 40 |
| 21 rue du docteur Escat                 |                |
| <b>ZEN PRADO</b>                        | 04 91 53 00 09 |
| 60 av. du Prado                         |                |

### MARTIGUE

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>SUKI SUSHI</b> | 04 942 42 05 42 |
| 14 Bd Jean Zay    |                 |

### MONACO

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>CAPOSUSHI</b>          | 00.377.93.25.59.52  |
| 6 Impasse de la Fontaine  |                     |
| <b>FUJI MONACO</b>        | 00.377. 93 30 40 11 |
| 4 Impasse Madonne         |                     |
| <b>MAYA BAY SUSHI BAR</b> |                     |
| 24 av. Princesse Grace    | 00.377. 97 70 74 67 |
| <b>MY SUSHI</b>           | 00.377. 97 70 67 67 |
| 2 rue des Orangers        |                     |

### MONTPELLIER

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| <b>LE SUSHI BAR</b>                | 04 99 77 06 06 |
| 20 rue Bernard Déléclieux          |                |
| <b>OBENTO YOSHIYA</b>              | 04 67 40. 7 49 |
| 311 chemin de la Draille du Marbre |                |
| CASTELNAU LE LEZ                   |                |
| <b>SAKURA</b>                      | 04 67 15 14 32 |
| 65 av. Samuel Champlain            |                |
| <b>SUSHI BOAT</b>                  | 04 67 92 00 37 |
| 12 rue de Verdun                   |                |

# NICHIJÔ

Le riz idéal pour les **SUSHI**

にちじょう 寿司好適品種米



Distribution en France  
Exo Cash & Carry  
20 avenue d'Ivry 75013 Paris  
Tél. : 01 53 82 72 00

## Envie d'apprendre le japonais ?

Cours de japonais tous niveaux,  
de débutants complets à confirmés

## Cours réguliers trimestriels

La méthode conçue par Espace Japon est basée sur la compréhension et la pratique orale de la langue avec des mises en situation concrète d'apprentissage.

## Formation professionnelle DIF

Espace Japon est habilité à dispenser les cours dans le cadre de la formation professionnelle.

## Formation à distance en e-learning

Vous ne pouvez pas assister au cours à cause de vos horaires ou de la distance ?

Choisissez le e-learning avec [jeparlejaponais.com](http://jeparlejaponais.com)

## Retrouvez toutes nos activités

cuisine - manga - origami - calligraphie - soroban - sumié - ikébana etc...

sur **www.espacejapon.com**

**espace  
Japon**

12, rue de Nancy 75010 Paris  
Tél : 01 4700 7747 - Fax : 01 4700 4428  
Métro : lignes 4 / 5 / 7 / 8 / 9 / 11



[illegible]

## OFFRE SPÉCIALE DÉCOUVERTE

■ Abonnement d'un an à Wasabi (4 numéros) + Le Guide du chef sushi :



CHÈQUES À L'ORDRE DE THEMA PRESS, 40 RUE DE MOUZAÏA 75019 PARIS

Nom : ..... Adresse : .....

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°35 dans le cadre de l'offre spéciale découverte Abonnement + Guide du chef sushi



# EDOKKO

## 江戸っ子

NOS NOUVEAUX MENUS



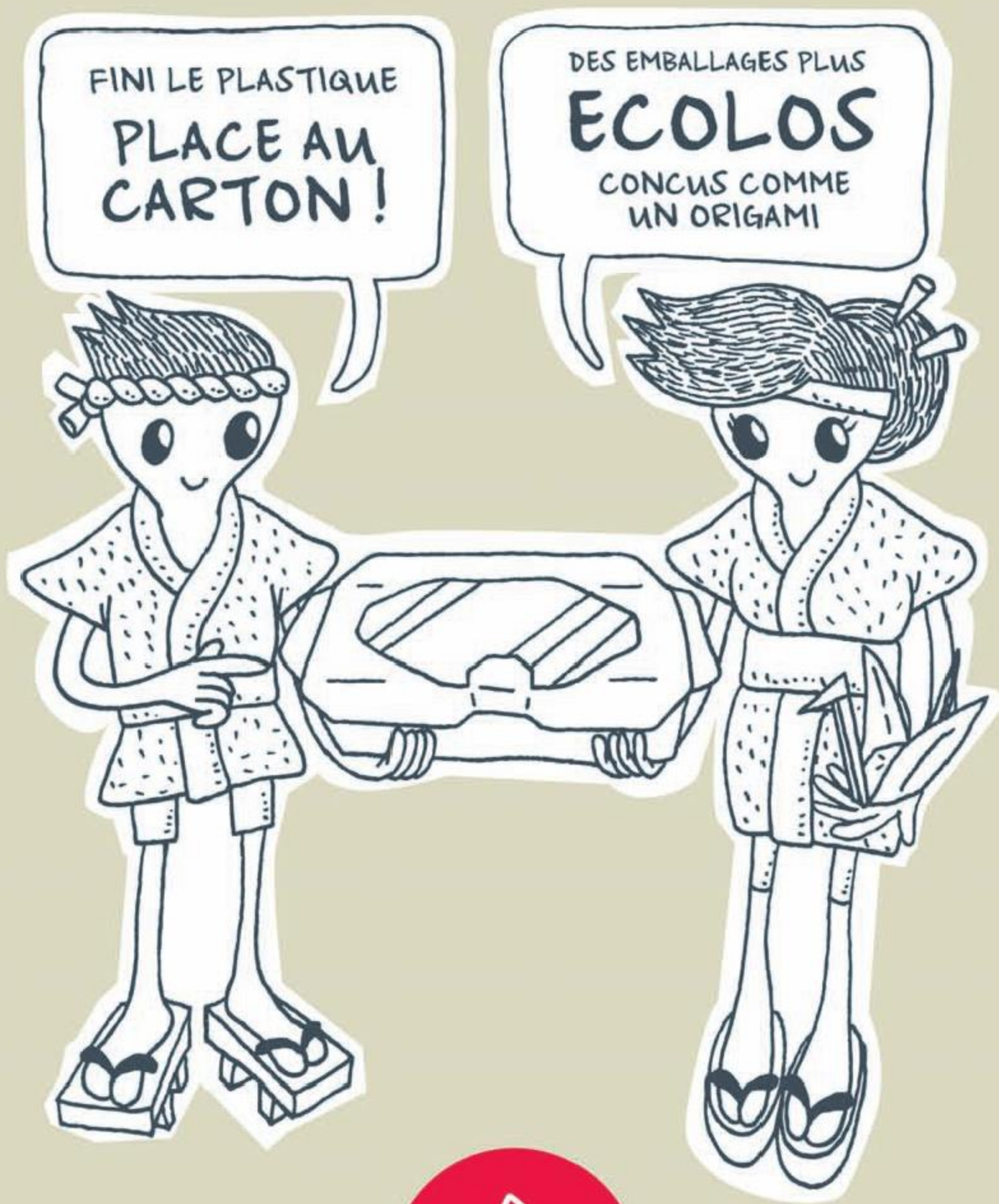
**Sushis à comptoir tournant**

27, Boulevard des Italiens, 75002 Paris  
Tél : 01 40 07 11 81  
Ouvert de 12h00 à 00h00



**Dégustez nos sushis, yakitori et nouilles japonaises jusqu'à minuit !**





HUGO YOSHIKAWA 2012



matsuri.  
祭自然保護



婚約  
RESPECT  
N°3

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. [www.matsuri.fr](http://www.matsuri.fr)